ଜଳଖିଆ

ଶାନ୍ତିଲତା ସାମଲ



କଟକ ଷ୍ଟୁଡେଣ୍ଟସ୍ ଷ୍ଟୋର

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଜଳଝିଆ

ଶାନ୍ତ ସାମଲ

[illegible]

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଜଳଖିଆ

ଲେଖିକା :
ଶାନ୍ତି ସାମଲ

ପ୍ରକାଶିକା :
ଶ୍ରୀମତୀ ଅନ୍ନପୂର୍ଣ୍ଣା ମିଶ୍ର
କଟକ ଷ୍ଟୁଡେଣ୍ଟସ୍ ଷ୍ଟୋର
ବାଲୁବଜାର କଟକ-୭୫୩୦୦୨

ମୁଦ୍ରକ :
ମହାଲକ୍ଷ୍ମୀ ପ୍ରେସ
ସାହେବଯାଦା ବଜାର, କଟକ-୨

ମୂଲ୍ୟ- ବାର ଟଙ୍କା

Jalakhia

Santi Samal

Published by
Srimati Annapurna Mishra
Cuttack Students Store
Balubazar, Cuttack-753002

Frist Edition

Price Rs—12 00

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଦୁଇପଦ

ଶ୍ରୀମତୀ ଶାନ୍ତି ସାମଲଙ୍କର "ରନ୍ଧା ଓ ରାନ୍ଧୁଣୀ" ବହି ପଢ଼ିବାର ସୁଯୋଗ ପାଇଥିଲୁ ଓ ସେଥିରେ ଥିବା ଭିନ୍ନ ଭିନ୍ନ ସୁସ୍ୱାଦୁ ରନ୍ଧାସବୁ ଖାଇବାର ସୁଯୋଗ ମଧ୍ୟ ପାଇଥିଲୁ ।

ବର୍ତ୍ତମାନ ତାଙ୍କର ଦ୍ୱିତୀୟ ଅବଦାନ "ଜଳଖିଆ"ର ମୁଦ୍ରଣ ଶୁଣି ଅତ୍ୟନ୍ତ ଆନନ୍ଦିତ ହେଲୁ । "ଜଳଖିଆ"ରେ ଅନେକ ଉପାଦେୟ ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରସ୍ତୁତ ବିଧି ହୋଇଅଛି, ଯାହାକି ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗୃହିଣୀଙ୍କର ନିତିଦିନିଆ ରନ୍ଧାରେ ବୈଚିତ୍ର୍ୟ ଆଣିବ ।

ଦୁଇଟିଯାକ ବହି ଓଡ଼ିଆ ଭାଷାର ଅମୂଲ୍ୟ ରତ୍ନ । ଓଡ଼ିଆରେ ରନ୍ଧାବହିର ସଂଖ୍ୟା ଅତି ନଗଣ୍ୟ । ଏ ଦୁଇଟି ବହି ରନ୍ଧାବହିର ଅଭାବ ପୂର୍ତ୍ତି କରିବ ଓ ଅଗଣିତ ଓଡ଼ିଆ ଝିଅମାନଙ୍କୁ ରନ୍ଧା ଶିଖିବାରେ ମଧ୍ୟ ସାହାଯ୍ୟ କରିବ, ଏଥିରେ ସନ୍ଦେହ ନାହିଁ ।

ତାଙ୍କର ଲେଖନୀ ଏହିପରି ସଚଳ ରହୁ, ଓ ସେ ଗୋଟିକ ପରେ ଗୋଟିଏ ରନ୍ଧାବହି ଲେଖି ଓଡ଼ିଆ ଭାଷାର ଶ୍ରୀ ବୃଦ୍ଧି କରନ୍ତୁ ।

ତାଙ୍କର ସୁନାମ ଓ ସୁଯଶ ପାଇଁ ଶ୍ରୀ ଜଗନ୍ନାଥଙ୍କ ପାଖରେ କାମନା କରୁ ।

ଦୁର୍ଗାପୁର ଷ୍ଟିଲପ୍ଲାଣ୍ଟ, ଦୁର୍ଗାପୁର
୭–୪–୧୯୮୭

ସୁଧୀନ୍ଦ୍ର କୁମାର ଦାସ ।
ପ୍ରସନ୍ନ କୁମାରୀ ଦେବୀ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ବୋଉ ଓ ବାପାଙ୍କ ହାତରେ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ସୂଚୀ

Digitized by PPRACHIN, SOA

Digitized by PPRACHIN, SOA

Digitized by PPRACHIN, SOA



Digitized by PPRACHIN, SOA

ଜଳଖିଆ

୧—ପକୋଡ଼ା

୧—ବୁନ୍ଦି ପକୋଡ଼ା—ଦୁଇଟି ଆଳୁ, ଦୁଇଟି ପିଆଜ, ୬ଟି କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଟିକେ ଅଦା, ଧନିଆ ପତ୍ର, ଅଧକପ ବେସନ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଭୁଜିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁକୁ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ବୁନ୍ଦ ସାଇଜର କାଟିବେ । କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଦା ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ବି ଚୁନେଇ କାଟିବେ । ପରିବା କଟାକୁ ପାଣିରୁ ଛାଣି ନେଇ ଥାଳରେ ରଖି ସେଥିରେ ବେସନ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ବିନା ପାଣିରେ ଚକଟି ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ବୁନ୍ଦିଆ ଲଡ୍ଡୁ ସାଇଜର ଗଢ଼ି ନେବେ । ତେଲ ଗରମକରି ଲଡ୍ଡୁଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ନେବେ । ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨—ମିଶାମିଶି ପକୋଡ଼ା—ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ଅଦା, ୧ କପ ବେସନ, ଅଧ ଗ୍ଲୁ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଅଧ କପ ପାଣି ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଭୁଜିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବେସନ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଲୁଣ ଓ ପାଣି ମିଶାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଆଳୁ, ପିଆଜ, ଫୁଲ କୋବି, ଲଙ୍କା, ଅଦା ଓ ଟମାଟୋ ଚୁନେଇ କାଟି ନିଅନ୍ତୁ । ପରିବା ଧୋଇନେଇ ବେସନ ଗୋଳାରେ ମିଶାଇ ନିଅନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ପକୋଡ଼ା ଛାଣନ୍ତୁ ।

୩—ନବରତ୍ନ ପକୋଡ଼ା—ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ବିନ କଟା; ୪ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ଗୋଟିଏ ଗାଜର, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ, ୮-୧୦ଟା କାଜୁ ବାଦାମ ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୮-୧୦ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଧନିଆ ପତ୍ର କଚୁ ୧୦-୧୨ଟା କିସମିସ, ମଇଦା ଦୁଇକପ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୧ ଗ୍ଲୁ ଚାମଚ ।

ପ୍ରତ୍ୟେକ ପରିବାକୁ ଧୋଇନେଇ ଚୂନାଚୂନା କରି କାଟନ୍ତୁ । ମଇଦା ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାନ୍ତୁ । କାଜୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରିନିଅନ୍ତୁ । କାଜୁ କଟା, କିସିମିସ ଓ ପରିବା କଟାକୁ ମଇଦା ଗୋଳାରେ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖନ୍ତୁ ! କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ପକୋଡ଼ା ଛାଣନ୍ତୁ । ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ କିମ୍ବା ଚିଲି ସସ ସହ ଖାଇ ଦେଖନ୍ତୁ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୪—ବ୍ରେଡ୍ ପକୋଡ଼ା—୪ ପିସ ବ୍ରେଡ୍, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ ଟିକେ ଅଦା, ୬ ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ କପ ବେସନ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଅଧ ଷ୍ଟ ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଟିପେ ଜୁଆଣି, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବ୍ରେଡ଼କୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ଦିଅ । ପିଆଜ ପତଳା ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କରି କାଟ । ବେସନ ଲୁଣ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୧ କପ ପାଣିରେ ମିଶାଅ । ଅଦା, ଜୁଆଣି ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଦେଇ ବ୍ରେଡ୍ ଖଣ୍ଡ ଓ ପିଆଜ କଟା ମିଶାଅ । ତେଲ ଗରମ କରି ପକୋଡ଼ାଗୁଡ଼ିକ ଛାଣନ୍ତୁ । ଏହା ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ ସସ ସହ ଖାଇବେ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଏ ।

୫—ଅଣ୍ଡା ପକୋଡ଼ା—ଦୁଇଟି ଅଣ୍ଡା, ଗୋଟିଏ କପ ବେସନ, ଦୁଇଟି ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୮ ଟା, ଧନିଆପତ୍ର, ଟିକେ ଅଦା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ସେଥିରେ ବେସନ ମିଶାନ୍ତୁ । ବେସନ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ପିଆଜ କଟା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଦା ଓ ଧନିଆପତ୍ର କଟା ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେବେ । ଏଥିରେ ପାଣି ଦେବେନି । ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ଛାଣିବେ । ନିଆଁ ବେଶି ହେଲେ ପୋଡ଼ି ଯିବ । ଏହା ବି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ ।

୬—ମୋଗଲାଇ ପକୋଡ଼ା—୪ ପିସ ପାଉଁରୁଟି, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ଅଦା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଅଧ ଚାମଚ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ପାଉଁରୁଟିକୁ ଦୁଧରେ ଭିଜାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ପିଆଜ, ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କାକୁ ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟନ୍ତୁ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ଭିଜା ପାଉଁରୁଟି ସହ ଚକଟି ନିଅନ୍ତୁ । ସେଥିରେ କଟା ପିଆଜ, ଲଙ୍କା ପ୍ରଭୃତି ଦେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ବଟି ପରି ଛାଣନ୍ତୁ ।

୭—ସ୍ୟାଣ୍ଡଉଇଚ ପକୋଡ଼ା—ଦୁଇଟି ବଡ଼ ଆଳୁ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୧ ଚାମଚ ଜିରା, ଲାଲଲଙ୍କା ୪ଟା, ୧ କପ ବେସନ, ଟିପେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର । ୮ ପିସ ପାଉଁରୁଟି ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ନିଅନ୍ତୁ । ଅଦା, ରସୁଣ ଛେଚି ରଖନ୍ତୁ । ଜିରା ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ଦିଅନ୍ତୁ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଷ୍ଟ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଅଦା ରସୁଣ ଛେଚା ଭାଜି ନେଇ ଆଳୁ ଚକଟା ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ନିଅନ୍ତୁ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଆଳୁ ପୁରରେ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ମିଶାଇ ନଅନ୍ତୁ । ପାଉଁରୁଟିଗୁଡ଼ିକ ମଝିରୁ ତେରେଛା କରି କାଟି ତ୍ରିକୋଣିଆ କରନ୍ତୁ । ୧୬ ଖଣ୍ଡ ହେବ । ଆଳୁ ପୁରକୁ ଆଠ ଭାଗ କରି ଗୋଟିଏ ଭାଗ ଗୋଟି ପାଉଁରୁଟି ଖଣ୍ଡେ ଉପରେ ରଖି ଅନ୍ୟ ଖଣ୍ଡେ ପାଉଁରୁଟି ତା ଉପରେ ରଖନ୍ତୁ । ଏହିପରି ୮ ଟି ସ୍ୟାଣ୍ଡ ଉଇଚ କରି ରଖନ୍ତୁ । ବେସନକୁ ୩ କପ ପାଣିରେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ସ୍ୟାଣ୍ଡ ଉଇଚ ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ଗରମ ତେଲରେ ଭାଜନ୍ତୁ । ଏହିପରି ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଭାଜି ନଅନ୍ତୁ । ସ୍ୟାଣ୍ଡ ଉଇଚ ପକୋଡ଼ା ବଡ଼ ସାଇଜ ହେବ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୮—କଞ୍ଚାକଦଳୀ ପକୋଡ଼ା—ଦୁଇଟି କଞ୍ଚା କଦଳୀ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୬ ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ବେସନ ୧ କପ, ଅଧ ଛୁ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

କଦଳୀର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନେଇ କୋରିବା ଯନ୍ତ୍ରରେ କୋରି ନଅନ୍ତୁ । ପିଆଜ ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟନ୍ତୁ । କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଅଦା ଚୁନେଇ କାଟନ୍ତୁ । ଅଧ କପ ପାଣି ଦେଇ କଦଳୀ କୋର, ପିଆଜ ଲଙ୍କା କଟା, ବେସନ ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନଅନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମକରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ଗୋଲ ପକୋଡ଼ା ଛାଣନ୍ତୁ ।

୯—ବନ୍ଧାକୋବ ପକୋଡ଼ା—ଛୋଟ ବନ୍ଧାକୋବ ଫାଳେ, ୧ କପ ବେସନ, ଅଧ ଛୁ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୮ ଟା, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଧନିଆ ପତ୍ର, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପୋସ୍ତ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବନ୍ଧାକୋବ ଖୁବ୍ ଚୁନେଇ କାଟିବେ, ପତଳା ଓ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଚୁନେଇ କାଟିବେ । ପିଆଜ ବି ସେମିତି ପତଳା ଲମ୍ବା କାଟିବେ । ଲଙ୍କା, ଅଦା କାଟିବେ । ଲୁଣ ଦେଇ ପରିବାକୁ କିଛି ସମୟ ହାତରେ ଚକଟି ନେବେ । ସେଥିରେ ପୋସ୍ତ ବେସନ ଓ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଚକଟି ନେବେ ଏଥିରେ ପାଣି ଦେବେନି । ହାତରେ ମୁଠା କରି ଧରିବେ । ସେଇ ମୁଠାଟିକୁ ଚିପି ଚିପି ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣିବେ । ଏଇ ପକୋଡ଼ା ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଗଇଁଠା ପରି ଛାଣିବେ । ଏହା କମ ନିଆଁରେ ଛାଣିବେ । ଯେପରି ବନ୍ଧା କୋବି ସିଝିବ ଭଲ ଭାବରେ ।

୧୦—ଫୁଲ କୋବ ପକୋଡ଼ା ଗୋଟିଏ ଫୁଲକୋବ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ବେସନ, ଅଧ ଛୁ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଫୁଲକୋବିକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟ । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଫୁଲକୋବିରେ ୧୦ଟା ପକୋଡ଼ା ହେବ । କୋବିର ଡେମ୍ଫ ପାଖ ଟିକେ ଟିକେ ଚିରି ଚିରି ଦିଅ । ପାଣି ଗରମ କରି ସେଥିରେ ପାଖୁଡ଼ାଗୁଡ଼ିକ ଧୋଇନିଅ । ଧୋଇଲାପରେ ସେଥିରେ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ରଖ । ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି ନେଇ ହେଙ୍ଗୁ ଓ ଲୁଣସହ ବେସନରେ ଅଧକପ ପାଣି ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଗୋଳାଇରଖ । କୋବି ଖଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକ ଏଇ ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଗରମ ତେଲରେ ପକାଅ । କଡ଼ା ନଭଜି ନରମ ଭଜା କରି କୋବିଖଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରି ନିଅ । ଟିକେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କୋବି ଖଣ୍ଡକୁ ଦୁଇ ହାତ ପାପୁଲିରେ ଚପିଚପି ପୁଣି ଥରେ ଛାଣନ୍ତୁ ।

୧୧—ପାଳଙ୍ଗପକୋଡ଼ା—୨୫୦ ଗ୍ରାମ ପାଳଙ୍ଗ ଶାଗ, ୧ କପ ସୋରିଷ ଡାଲି, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ସୋରିଷଡ଼ାଲି ୧ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ଖଦଡ଼ିଆ କରି ବାଟିନେବ । ରସୁଣ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ପିଆଜ ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିବ । ଶାଗ ଧୋଇନେଇ ଚୂନେଇ କରି କାଟି ରଖ । ଶାଗ କଟା, ଡାଲି ବଟା, ରସୁଣ ପିଆଜ ପ୍ରଭୃତି ମିଶାଇ ନେଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଗୋଲ ଗୋଲ ପକୋଡ଼ା ଛାଣି ରଖ । ଗୋଲ ଓ ଚେପଟା ସାଇଜ କରି ଛାଣିବେ ।

୧୨—କଖାରୁ ଫୁଲ ପକୋଡ଼ା—୨୫ ଟା କଖାରୁ ଫୁଲ ୨ କପ ମଇଦା, ୧ ଛୋ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା ।

କଖାରୁ ଫୁଲ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରି ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ ଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟ । ମଇଦା ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଲୁଣ, କଖାରୁ ଫୁଲ, ପିଆଜ, ଅଦା କଟା ସହ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ନିଅ । ଯଦି ଦରକାର ହୁଏ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦିଅ, ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ସାଇଜର ପକୋଡ଼ା ଛାଣ ।

୧୩—ବରି ଚାଉଳ ପକୋଡ଼ା—ଅଧ କପ ବରି, ଅଧ କପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୨ ଟା ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଧନିଆ, ପଞ୍ଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବରି ଚାଉଳ ୨ ଘଣ୍ଟା ଆଗରୁ ଭିଜାଇ ନେଇ ବାଟି ଦିଅ । ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟିବ । ପିଆଜ, ଅଦା, ଲଙ୍କାଚୂନା କରି କାଟି ନିଅ । ବରି ଚାଉଳ ବଟା, କଟା ପିଆଜ ପ୍ରଭୃତି ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ପକୋଡ଼ା ଛାଣିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୪ – ଚିଜ୍ ପକୋଡ଼ା (ଚିଜବଲ)—୧ କପ ମଇଦା, ଚିଜକୋର ଅଧକପ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ଦୁଧ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଅମୂଲ ଚିଜ କ୍ୟୁବ ଗୋଟିଏ ହେଲେ ହେବ ; କିମ୍ବା ଟିଣରେ ଥିବା ଚିଜରୁ କିଛି ନେଇ କୋରିବା ଯନ୍ତ୍ରରେ ଟିକେ କୋରି ରଖିବ । ମଇଦା, ଅଣ୍ଡା, ଦୁଧ ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେବ । ସେଥିରେ ଚିଜ କୋରି ଦେବ । ତେଲ ଗରମ କରି ଚିଜ ମିଶା ମିଶ୍ରଣରୁ ଟିକେ ଟିକେ ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ବଲ କରି ଛାଣିବ । ଧଳା ଧଳା ଥିବ ଏହାକୁ ଛାଣିବେ । କମ ନିଆଁରେ ଛାଣିଲେ ଧଳା ରହିବ । ଛାଣିବା ପରେ ଗରମ ଗରମ ଚିଲିସସ ଓ ଟମାଟୋ ସସ ଦେଇ ଏହା ଖାଇବେ ।

୧୫—ଛେନାପକୋଡ଼ା ୧ସେର ଦୁଧ, ଗୋଟିଏ କାଗଜି ଲେମ୍ବୁ, ଅଧକପ ବେସନ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ଭଜା ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲୁଣ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଟିପେ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଲେମ୍ବୁରସ ଦେଇ ଦୁଧକୁ ଛିଣ୍ଡାଇ ଛେନା କରି ନେଇ କନାରେ ଛାଣି ନେବେ । କନା ଝୁଲାଇ ରଖି ପାଣି ଝରାଇ ନେବେ । ଛେନାରେ ଅଧେ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ପୂରା ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଲୁଣ ସହ ଚକଟି ନେବେ, ଚକଟି ଗୋଟିଏ ଥାଳରେ ଚାପି ଚାପି ରଖି ଦେବେ, ଛୋଟ ଛୋଟ ୪ କଣିଆ ବରଫି ସାଇଜର କାଟିବେ । ଏଇ ଛେନାକୁ ବେସନରେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ମିଶାଇ ନେବେ । ତେଲ ଗରମ କରି ଛେନା ଖଣ୍ଡ ସବୁ ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଛାଣିବେ ।

୧୬—ଚିନାବାଦାମ ପକୋଡ଼ା—ଗୋଟିଏ କପ ଚିନାବାଦାମ, ଅଧକପ ବେସନ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଗୋଟା ଜିରା । ୧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଫାଳେ କାଗିଜି ରସ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବାଦାମ, ବେସନ, କାଗିଜି ରସ, ଲୁଣ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଜିରା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ୧୫ ମିନଟ ରଖି ଦିଅ । ଗୋଳାଇଲା ବେଳେ ପାଣି ଦେବନି । ୧୫ ମିନଟ ପରେ ପୁଣି ତାକୁ ହାତରେ ଦଳି ନେଇ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣିବେ । ଛାଣିଲାବେଳେ ଚଟୁରେ ମୁଣ୍ଡା ସବୁ ଗୋଟି ଗୋଟି କରିନେବେ, ଏହା ଆଠ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଡବାରେ ରଖି ପାରିବେ ।

୧୭—ଚିକେନ ପକୋଡ଼ା—ଚିକେନ୍ ସିଝା ୨ କପ, ଅଧକପ ବେସନ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୬ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ୮ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭିନେଗର, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଚକେନ ସିଝାରେ କଣ୍ଟା ଯେପରି ନ ରୁହେ । କେବଳ ମାଂସ ଅଂଶଥିବ । ମାଂସ ଖଣ୍ଡ ଭଲ ଭାବରେ ସିଝିଥିବ ଓ ବଡ଼ ବଡ଼ ପାଉଆ ସାଇଜ ରହିଲେ ଭଲ ହେବ । ପିଆଜ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ରସୁଣ ଓ ଅଦାକୁ ଭେନଗର ଦେଇ ବାଟି ନଅ । ମସଲାବଟା, ଅଣ୍ଡା ଓ ବେସନକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନଅନ୍ତୁ । ସେଥିରେ ମାଂସ ସିଝା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣନ୍ତୁ ।

୧୮—ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ପକୋଡ଼ା—୩ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମାଛ ଅଧକିଲୋ, ୧ କପ ମଇଦା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଅଧକପ ଦୁଧ, ଅଧ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭେନଗର ।

ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିର ପୂରା ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ଲୁଣ ଓ ଭେନଗର ଦେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ରଖନ୍ତୁ । ମଇଦା ଅଣ୍ଡା, ଦୁଧ, ବେକିଂ ପାଉଡର ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟନ୍ତୁ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଏଇ ମଇଦା ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣିବେ । କମନିଆଁରେ ଛାଣିବେ । ଏହା ଧଳା ଧଳା ଦିଶିବ । ଗରମ ଗରମ ପକୋଡ଼ା ଟମାଟୋ ଚିଲି ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବେ ।

୧୯—ମାଛ ପକୋଡ଼ା—ପମ୍ଫ୍ରେଟ ମାଛ ଅଧକିଲୋ, ୧ କପ ମଇଦା ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୮ଟା କଂଚା ଲଙ୍କା, ଫାଳେ କାଗିଜି ରସ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବାପାଇଁ ତେଲ ।

ପମ୍ଫ୍ରେଟ ମାଛର ମୁହଁ ପାଖ ଓ ଲାଞ୍ଜ ପାଖ କାଟିନେଇ ପୂରାମାଛଟାକୁ ପତଳା ପତଳା ଖଣ୍ଡ କରି ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କାଟି ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଂଚା ଲଙ୍କା ଚକଟି କରି ବାଟି ନଅ । କାଗିଜି ରସ, ମସଲା ବଟା ଲୁଣ ସହ ମାଛକୁ ଗୋଳାଇ ରଖ । ଅଧଘଣ୍ଟା ପରେ ମଇଦା ବେକିଂ ପାଉଡର ମିଶାଇ ନଅନ୍ତୁ, ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ମିଶାଅ, ସେଥିରେ ମାଛ ମସଲା ସହ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନଅ । ତେଲ ଗରମ କରି ବାଇଗଣି ପରି ମାଛ ପିସ ଗୁଡ଼ିକୁ ମିଶ୍ରଣରେ ଗୋଳାଇ ଛାଣନ୍ତୁ । ଗରମ ଗରମ ସସ ଏ ପିଆଜ କଟା ସହ ଖାଇବେ ।

୨୦—ମହୁରାଳି ମାଛ ପକୋଡ଼ା—ଏକକପ ଛୋଟ ମହୁରାଳି ମାଛ, ୧ କପ ବେସନ, ୧ କପ ମଇଦା, ଟିକେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ ଅଦା ଅଧଇଞ୍ଚ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୨ଟା, ଧନିଆ ପତ୍ର, ଭେନଗର ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ । ଲୁଣ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ପିଆଜ, ଲଙ୍କା, ରସୁଣ, ଧନିଆ ପତ୍ର କାଟିନିଅ । ମଇଦା ବେସନ ଲୁଣ, ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଓ ଭେଜିଗର ଦେଇ ମିଶାନ୍ତୁ । ମାଛ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ ନେଇ ସେଥିରେ ଦେଇ ପିଆଜ କଟା ପ୍ରଭୃତି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ପରି ଛାଣ । କମ ନିଆଁରେ ଛାଣିବେ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨—କଟଲେଟ

ଭେଜିଟେବୁଲକଟେଲଟ—୪ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ୧ କପ ବନ୍ଧାକୋବି କଟା, ୨ ଟା ଗାଜର, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି ୮-୧୦ ଟା ବିନ ଛୁଇଁ, ଦୁଇଟା ବଡ଼ଆଳୁ, ୨ ଟା ପିଆଜ, ଅଧ **ଇଞ୍ଚ** ଅଦା, **୨**ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ଗରମ ମସଲା ପାଉଡ଼ର ୧ ଚା ଚାମଚ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ, ଲୁଣ । ଛାଣିବାପାଇଁ ତେଲ ।

ପିଆଜ ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିରଖ । ପରିବାଗୁଡ଼ିକ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟିନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପରିବାଗୁଡ଼ିକ କମ ନିଆଁରେ ଛାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ସନ୍ତୁଳା କରିନିଅ । ପରିବା ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ପକାଇ ଲାଲ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜି ନେଇ ସେଥିରେ ସନ୍ତୁଳା ପରିବା ପକାଇ ମିଶାଇ ଦିଅ ଓ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଥଣ୍ଡା ହେବାକୁ ଦିଅ । ବେସନରେ ପାଣି ମିଶାଇ ଆଳୁଚପ ବେସନ ମିଶ୍ରଣଠାରୁ ଅଳ୍ପ ପତଳା କର । ପରିବା ମିଶ୍ରଣକୁ ପାନପତ୍ର କିମ୍ବା ଗୋଲ ଚେପଟା ଆକାର ଗଢ଼ି ନେଇ ରଖ । ଗୋଟାଏ କଟଲେଟକୁ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଲଡୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ହାତରେ ଚିପି ଚିପି ରଖ । ଗରମ ଗରମ ଭାଜି ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୨—ନଉଟ୍ରିଲ କଟଲେଟ— ଦୁଇକପ ନଉଟ୍ରିଲ, ଦୁଇଟି ବଡ଼ଆଳୁ ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ । ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ ।

ନଉଟ୍ରିଲକୁ କିଛି ପାଣି ଦେଇ ସିଝାଇ ନିଅ । ନରମ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଚିପୁଡ଼ି ଚିପୁଡ଼ି ବାହାର କର । ରସୁଣର ଚୋପା ନେଇ ଛଡ଼ାଇ ଶିଳରେ ନଉଟ୍ରିଲ ସହ ବାଟ । ଖଦଡ଼ିଆ ବଟା ହେବ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଚକଟି ନଉଟ୍ରିଲ ବଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଗରମ

Digitized by PPRACHIN, SOA

କର ସେଥିରେ ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଭାଜ । ଭଜା ନାଲ ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ନଉର୍ଟ୍ରିଲ ଆଳୁ ଚକଟା ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜନ୍ତୁ । ଭାଜି ଭାଜି ସେଥିରେ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କଟ୍‌ଲେଟ ଗଢ଼ି ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖିବେ । ତେଲ ଗରମ କରି ଛାଣିବେ ୨ଟା କରି ।

୩—ପଣସ କଠା କଟଲେଟ—ଅଧ କଲେ ପଣସ କଠା, ୨ଟା ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ, ବେସନ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ପଣସକଠା କାଟି ପରିଷ୍କାର କରି ଟିକେ ସିଝାଇ ନିଅ । ଆଳୁ ଦୁଇଟି ସିଝାଇ ନିଅ । ଦୁଇ ସିଝାକୁ ଅଧା ଅଧା ଚକଟି ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇନିଅ । ପିଆଜ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟିନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଗରମ କରି ପିଆଜ ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଭାଜ । ନାଲି ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ପଣସକଠା ଓ ଆଳୁ ସିଝା ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ଭାଜିନିଅ । ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ସେଗୁଡ଼ିକ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖିବ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛାଣି ନେବ ।

୪—କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା କଟଲେଟ—ଗୋଟିଏ ବଡ଼ କଦଳୀଭଣ୍ଡା, ଦୁଇଟି ଆଳୁ, ପିଆଜ ଗୋଟିଏ, ୭।୮ ଟା କଂଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଂଚ ଅଦା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ, ବେସନ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବାପାଇଁ ତେଲ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ହଳଦୀ ।

ରାତିରେ କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା କାଟି ସଫା କରି ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ରଖିବେ । ସକାଳୁ ପାଣିରୁ ଛାଣି ନେଇ ଅନ୍ୟ ପାଣିରେ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇବେ । ସିଝିଗଲେ ଥଣ୍ଡା ପାଣି ମିଶାଇ ଚପୁଡ଼ି ଚପୁଡ଼ି ଭଣ୍ଡାକୁ ରଖିବେ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଭଣ୍ଡା ସିଝା ସାଙ୍ଗରେ ଚକଟି ନେବେ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଭାଜ । ଭଜା ନାଲ ହୋଇଗଲେ ଭଣ୍ଡା ସିଝା ଆଳୁ ସିଝାସେଥିରେ ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ଭାଜି ନିଅ । ସେଥିରେ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ମିଶ୍ରଣକୁ କଟଲେଟ ସାଇଜର ଗଢ଼ି ରଖ । ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ କଟଲେଟଗୁଡ଼ିକ ବୁଡ଼ାଇ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖିବେ । ତେଲ ଗରମ କରି ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କରି ଛାଣିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୫--କଞ୍ଚାକଦଳୀ କଟଲେଟ—୪ଟା କଞ୍ଚା କଦଳୀ, ମୁଠାଏ ଚନା ବାଦାମ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୭-୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ବେସନ ଦୁଇଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

କଞ୍ଚାକଦଳୀ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ସିଝାଇ ଚକଟି ନିଅ । ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗୋଟ ଗୋଟ କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଚନାବାଦାମ ଭାଜ । ଚନାବାଦାମ ଭାଜ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଦେଇ ଭାଜ । ତାହା ଲାଲ ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ କଦଳୀ ସିଝା ଦେଇ ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦିଅ, ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ରଖ । ସେଗୁଡ଼ିକ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ଖାଇବା ସମୟରେ ଗରମ ଗରମ ଛାଣି ଖାଇବ ।

୬—ଛେନା କଟଲେଟ—୧ କଲେ ଦୁଧ, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଆଳୁ, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମଇଦା, ମୁଠାଏ ପୋଦନାପତ୍ର, ଦେଢ଼ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ଗୋଟିଏ କାଗିଜିଲେମ୍ବୁ ।

ଦୁଧକୁ କାଗିଜି ରସ ଦେଇ ଛେନା ଛିଣ୍ଡାଇ ନିଅ । ଛେନାକୁ କନାରେ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ରଖ । ପାଣି ଯେପରି ପୂରା ଝରିଯାଏ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଛେନା ସାଙ୍ଗରେ ଚକଟି ନିଅ । ପୋଦନାପତ୍ର, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ସେଥିରେ ମିଶାଅ । ମଇଦା ବି ସେଥିରେ ମିଶାଅ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେଇ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ନିଅ । କଟଲେଟଗୁଡ଼ିକ ଲଡ଼ୁଆଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଗୋଟିଏ ଦୁଇଟି କରି ଛାଣି ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ ।

୭ – ଡାଲି କଟଲେଟ—ଦୁଇକପ ସୋଲଡ଼ାଲି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଚା ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ ।

ସୋଲ ଡାଲିକୁ ୨-୩ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ଚକ୍‌ଣ କରି ବାଟି ନିଅ । ରସୁଣ ଚୋପାଛଡ଼ାଇ ବାଟିନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଗରମ କରି ଡାଲି ବଟା ଓ ରସୁଣ ବଟା ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଜଳ୍ପୀ, ନିଅ । ଜଳ୍ପା, ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ପିଆଜ ଓ ଲଙ୍କା ସରୁ ସରୁ କାଟି ସେ ଜଳ୍ପା ସାଙ୍ଗରେ ଚକଟି ନିଅ । ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ଅଳ୍ପ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଅଳ୍ପ ଜଳ ନେଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ପତଳା ପତଳା କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ବହୁତ ଗରମ କରି ୨ଟା କରି ଛାଣିବେ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ ।

୮—ସୁଜି କଟଲେଟ—୧ କପ ସୁଜ, ୧ କପ ଦୁଧ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୭-୮ଟା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ଚା ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ ।

୧ କପ ଦୁଧ ଓ ୧ କପ ପାଣି କଡ଼ାଇରେ ଫୁଟାଅ, ତାହା ଫୁଟି ଆସିଲେ ସେଥିରେ ସୁଜି ପକାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଜଲ୍ଦି ରଖ । ଜଲ୍ଦା, ଅଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ପିଆଜ ଲଙ୍କା ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । ପିଆଜ କଟା ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ସହ ସୁଜି ଜଲ୍ଦାକୁ ପୁଣି ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ନେଇ ତେଲ ହାତ ହୋଇ ପତଳା କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ନେଇ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ବେଶି ଗରମ ହେଲେ ସେଥିରେ କଟଲେଟ ଗୁଡ଼ିକୁ ୨ଟା କରି ଛାଣି ରଖ ।

୯—ଚୁଡ଼ା କଟଲେଟ—୧ କପ ଚୂଡ଼ା, ଦୁଇଟା ବଡ଼ଆଳୁ, ପିଆଜ ଗୋଟିଏ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୮ଟା, ପୋଦିନା ପତ୍ର ମୁଠାଏ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ।

ଚୂଡ଼ାକୁ ୧ କପ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ରଖ । ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ପୋଦିନାପତ୍ର ଚୁନେଇ ଚୁନେଇ କାଟି ରଖ । ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଭଲଭାବରେ ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ନିଅ । ପତଳା ପତଳା କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ବହୁତ ଗରମ ହେଲେ ୨ଟି କରି ଛାଣି ରଖ ।

୧୦- ବ୍ରେଡ଼ କଟଲେଟ—୪ଟା ବଡ଼ଆଳୁ, ୪ ପିସ ବ୍ରେଡ଼, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଦେଢ଼ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୭-୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ନିଅ । ବ୍ରେଡ଼କୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ନେଇ ଆଳୁ ସାଙ୍ଗରେ ଚକଟି ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ସରୁ ସରୁ କାଟି ବ୍ରେଡ଼ ଆଳୁ ଚକଟାରେ ଭଲ ଭାବରେ ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ନିଅ । ସରୁ ସରୁ ଲମ୍ବା କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ରଖ । ତେଲ ବହୁତ ଗରମ ହେଲେ କଟଲେଟ ଛାଣିବେ । ନଚେତ ଭାଙ୍ଗି ଯାଇପାରେ ।

୧୧—ପିଆଜ କଟ୍‌ଲେଟ—ପାଞ୍ଚଟା ପିଆଜ, ୧ କପ ବେସନ, ୧ ଛୁ ଚାମଚ ଜଳାଜିରା, ୧ ଛୁ ଚାମଚ ପୋସ୍ତ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ପିଆଜ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ପତଲା ପତଲା କାଟି ରଖ । ପିଆଜ ଯେତେ ପତଲା ହେବ ସେତେ ଭଲ, ପିଆଜ କଟା, ଲୁଣ, ବେସନ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ପୋସ୍ତ, ଓ କଳାଜିରା ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟିବ ବିନା ପାଣିରେ । ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନେଇ ପତଲା ପତଲା କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ରଖିବେ, ତେଲ ଗରମ କରି ଛାଣିବେ । ଏହା ଯେତେ ପତଲା ହେବ ସେତେ ଭଲ ଲାଗିବ ।

୧୨ **ଡାଏ ଫ୍ରୁଟ କଟଲେଟ**—ଗୋଟିଏ କପ ଚିନାବାଦାମ ମୁଠାଏ କାଜୁ ବାଦାମ, ମୁଠାଏ କସମିସ, ଦୁଇଟି ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମଇଦା, ଦେଢ଼ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୭-୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଚିନାବାଦାମ ଭାଜି ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଅଧା ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । କାଜୁ ଭାଜି ଅଧା ଗୁଣ୍ଡ କର । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ବାଦାମ କାଜୁ ଗୁଣ୍ଡ, କସମିସ, ପିଆଜ ଅଦାଲଙ୍କା କଟା ସହ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ମଇଦାରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ପିଠଉ ପରି କରି ରଖ । ଆଳୁ ବାଦାମ ଚକଟାକୁ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ନେଇ ମଇଦା ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ଗରମ କରି ୨ଟା କରି ଛାଣି ଏହା ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ ।

୧୩—**ରଜମା କଟଲେଟ**—ଶୁଖିଲା ରଜମା ଦୁଇକପ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୭।୮ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ ୭।୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ଟେବୁଲ, ଚାମଚ ଭେନଗର, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବାପାଇଁ ତେଲ ।

ରଜମାକୁ ରାତିରୁ ଭିଜାଇରଖ । ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ତାହା ସିଝାଅ । ରଜମା ସିଝିଯିବ ପାଣି ରହିବନି । ତାପରେ ସେଇ ସିଝା ରଜମାକୁ ଚାମଚ ଦେଇ ଟିକେ ଟିକେ ଭାଙ୍ଗି ଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଭାଜ । ତାହା ଲାଲ ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ରଜମା ପକାଇ ଘାଣ୍ଟି ଘାଣ୍ଟି ଭାଜି ନିଅ । ଭେନଗର ଦେଇ ମିଶାଇ ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ବେସନରେ ପାଣି ଦେଇ ମିଶ୍ରଣ କରି ରଖ । ରଜମାକୁ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ନେଇ ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଦୁଇଟି ଛାଣି ରଖ ।

୧୪—**ଚିଜ କଟଲେଟ**—୧ କପ କୋରା ଚିଜ, ଦୁଇଟି ବଡ଼ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୨।୩ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ୧ କପ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଚଜ ସାଙ୍ଗରେ ଚକଟି ନେବେ । ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚ଼ୂନା ଚ଼ୂନା କରି କାଟି ସେଥିରେ ମିଶାଇବେ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ଚଜ, ଆଳୁ ଚକଟାକୁ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ନେଇ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଚ଼ୃପି ଚ଼ୃପି ଦେବେ । ତେଲ ଗରମ କରି କଟଲେଟ ଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ନେବେ ।

୧୪— ଅଣ୍ଡା କଟଲେଟ—ଦୁଇଟା ଅଣ୍ଡା, ୨ଟା ବଡ଼ଆଳୁ ପିସ ବ୍ରେଡ଼, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଦେଢ଼ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୩/୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟିଦିଅ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ରଖ, ବ୍ରେଡ଼କୁ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଦିଅ । ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚ଼ୂନା ଚ଼ୂନା କାଟି ସେଥିରେ ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ଦିଅ । ତେଲ ଗରମ କରି ଏହାକୁ କଟଲେଟ ଆଇକରି ଗଢ଼ି ଗଢ଼ି ଛାଣି ଦିଅନ୍ତୁ ।

୧୫—ମାଛ କଟଲେଟ—ଯେକୌଣସି ବଡ଼ ମାଛ ଦେଢ଼ କିଲୋ, (କଣ୍ଟା କମ ଥିବା ମାଛ ଭଲହେବ) ବଡ଼ ଆଳୁ ୨ଟା, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ପିଆଜ, ୮।୧୦ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ, ଅଦା ୪।୫ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ଚ଼ା ଚାମଚ, ବେସନ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମାଛକୁ ନରମ ଭଜା କରି କଣ୍ଟା ଛଡ଼ାଇ ଦିଅ । ମାଛକୁ କଣ୍ଟା ଛଡ଼ାଇବା ପରେ ହାତରେ ଚକଟି ନେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ କଣ୍ଟା ବାହାରି ଯିବ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ପିଆଜ କଟା, ରସୁଣ ଅଦା ଓ ଲଙ୍କା କଟା ଭାଜ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଲାଲ ହୋଇ ଆସିଲେ ମାଛ ଓ ଆଳୁ ଚକଟା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ଦିଅ । ଟିକିଏ ଝରି ଝରି ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ସେଗୁଡ଼ିକ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ଦିଅ । ବେସନ ଗୋଳାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ମାଛ କଟଲେଟ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚ଼ୃପି ଚ଼ୃପି ରଖ । ଖାଇବା ସମୟରେ ଗରମ ଗରମ ଛାଣି ଖାଇବେ ।

୧୬—ମାଂସ କଟଲେଟ—କିମା ମାଂସ ୨୫୦, ଦୁଇଟି ବଡ଼ ଆଳୁ, ଦୁଇଟି ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ୧ଚ଼ା ଚାମଚ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମାଂସକୁ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇ ଦିଅ । ମାଂସରେ ପାଣି ଥିଲେ ଶୁଖାଇ ଦିଅ । ଆଳୁ ଦୁଇଟି ସିଝାଇ ନେଇ ସିଝା ମାଂସ ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା ରସୁଣ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ପିଆଜ ଅଦା, ରସୁଣ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଲାଲ କରି ଭାଜ । ମସଲା ଭଜା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ମାଂସ ଆଳୁ ଚକଟା ପକାଇ ଭାଜି ନିଅ । ଭଲ ଭାବରେ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କଟଲେଟ ସାଇଜ କରି ଗଢ଼ି ରଖ । ବେସନକୁ ଗୋଳାଇ ନେଇ ସେଇ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କଟଲେଟ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଗୃପି ଗୃପି ରଖ । ଖାଇଲା ବେଳେ ଗରମ ଗ୍ରୁଣି ଖାଆନ୍ତୁ ।

୧୮—ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି କଟଲେଟ—ବଡ଼ ବଡ଼ ୪।୬ ଇଞ୍ଚ ଲମ୍ବା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ୮ଟା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୨ କପ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ଦୁଇଟି ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ତେନାଏ ଲେମ୍ବୁ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଗ୍ରୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିର ଲାଞ୍ଜ ରଖି ମୁଣ୍ଡ ଓ ଚୋପା ସବୁ ସଫା କରିଦେବେ । ଲୁଣ ଦେଇ ଟିକେ ଭାଜି ନେବେ । ଭଜା ଆସ୍ତେ, ଆସ୍ତେ, କରିବେ ଯେପରି ଷର୍ଗି ନ ଯାଏ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି ନେବେ । ପିଆଜ ବଟା, ୧ କପ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡ, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ଲେମ୍ବୁରସ ଦେଇ ଚକଟି ନେବେ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେଇ । ଅଟା ଚକଟା ଠାରୁ ଏଇ ଚକଟା ଟିକେ ପାଣିଆ ହେଲେ ଭଲ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିକୁ ଟିକେ ଛେଚ ଚେପଟା କରି ନେବେ । କିଛି ମିଶ୍ରଣ ଧରି ସେଥିରେ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ରଖି ଖୋଳ ପରି ବନ୍ଦ କରି ହାତରେ କଟଲେଟ ସାଇଜର କାଢ଼ି ନେବେ । ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିର ଲାଞ୍ଜଟା ବାହାରକୁ ରଖିବେ । ସବୁ ଗଢ଼ା ସରିଲେ କଟଲେଟ ଗୁଡ଼ିକୁ ଅନ୍ୟ ଏକ କପ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଗଡାଇ ନେଇ ହାତରେ ଗୃପି ଗୃପି ରଖିବେ । ଖାଇବା ଆଗରୁ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣି ଖାଇବେ ।

୧୯—ଚିକେନ କଟଲେଟ—ଗୋଟିଏ ୧ କିଲୋ ଓଜନର କୁକୁଡ଼ାର ମାଂସ ଅଂଶ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୨କପ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଦେଢ଼ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଏକ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭେନିଗର, ବେସନ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଗ୍ରୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

କୁକୁଡ଼ା ମାଂସକୁ ବଡ଼ ବଡ଼ ଖଣ୍ଡ କରି ଭେନିଗର ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ସିଝାଇ ନିଅ । ମାଂସ ସିଝିଗଲା ପରେ କଣ୍ଟାରୁ ଟାଣି ଟାଣି କେବଳ ମାଂସ ଅଂଶ ବାହାର କରି ରଖ । ଯେତେଟା କଟଲେଟ କରିବେ ସେତେଟା ବଡ଼ ବଡ଼ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କଣ୍ଟା ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି ରଖ । ସିଝା ମାଂସରେ ମସଲା ବଟା, ବେସନ ଓ ୧ କପ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ନିଅ ଅଟା ଚକଟା ପରି । ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ କଟଲେଟ ପରି ଗଢ଼ି ନିଅ ଖଣ୍ଡେ ଖଣ୍ଡେ କଣ୍ଟା ବାହାରକୁ ରଖି । କଟଲେଟ ସାଇଜରେ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଲଙ୍କା ପରି କୁକୁଡ଼ା କଣ୍ଟା ବାହାରିଥାଏ ସେପରି । କଟଲେଟ ଗଢ଼ା ପରେ ଅନ୍ୟ ଲଡ଼ୁଆ ଗୁଣ୍ଡରେ ଏହାକୁ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ହାତରେ ଚୃପି ଚୃପି ରଖିବେ । ଖାଇବା ଆଗରୁ ଗରମ ଗରମ ଛୁଣି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨୦—ଚଉଳମାଛର କଟଲେଟ -ଚଉଳମାଛର ପିଠି ଭାଗ ଦେଢ଼ କଲୋ, ୨ଟା ଆଳୁ, ଫାଳେ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ରସୁଣ ୭-୮ ପାଖୁଡ଼ା, ୭-୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମାଛକୁ ସିଝ ନକରି ସେମିତି କାଠ ଛଡ଼ାଇ ଧୋଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ହାତରେ ଧରିବେ । ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ କୋରିବେ । ଦାବି ଦାବି କୋରିଲେ ମାଛ ବାହାରି ଆସିବ କଣ୍ଟା ରହିଯିବ । ପୂରା ମାଛ ବାହାର କରିନେବେ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ନେଇ କଞ୍ଚା ମାଛ ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇବେ । ପିଆଜ ଅଦା ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟିନେବେ । କାଗିଜି ରସ, ମସଲା ବଟା ଓ ଲୁଣ, ମାଛ ଓ ଆଳୁ ସିଝା ଚକଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଚକଟି ନେବେ । ଏହାକୁ କଟଲେଟ ଗଢ଼ି ନେଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚୃପି ଚୃପି ରଖିବେ । ତେଲ ବହୁତ ଗରମ ହେଲେ ୨ଟା କରି ଛୁଣି ଛୁଣି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୩—ବରା

୧—ଆଳୁ ଚପ—ଦୁଇଟା ବଡ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଦୁଇଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ଟା ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ନଅ । ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଅଂଶ ଅଲଗା ଯାଗାରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଅଣ୍ଡାର ହଳଦୀ ଅଂଶ, ପିଆଜ, ଅଦା ଲଙ୍କା ଓ ଧନିଆପତ୍ର କଟା ଆଳୁ ସାଙ୍ଗରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଚକଟି ନଅ । ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ଗୋଲ ଗୋଲ କର । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଏଇ ଗୋଲ ବରାଗୁଡ଼ିକୁ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ଧଳାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଛୁଣି ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨- ଆଳୁର କଦମଫୁଲ ବରା—ଦୁଇଟା ଆଳୁ, ୨ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପୋସ୍ତ, ଗୋଟିଏ ଚାମଚ (ଟେବୁଲ) ଅଟା, ଦୁଇଟି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଧନିଆପତ୍ର, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଚକଟି ନିଅ । ପିଆଜ ଲଙ୍କା ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ଲୁଣ ସବୁ ଆଳୁ ସାଙ୍ଗରେ ଚକଟି ନିଅ । ସେଥିରେ ଅଟା ସ୍ପୁନ ମିଶାଇ ଚକଟି ନେଇ ଗୋଲ ଗୋଲ କଦମ ଫୁଲ ପରି ସାଇଜରେ ବରା କରି ରଖ । ସେଇ ବରାଗୁଡ଼ିକ ପୋସ୍ତରେ ଗଡ଼ାଇ ଗଡ଼ାଇ ରଖିବେ । ତେଲ ବହୁତ ଗରମ ହେଲେ ଏହା ଛାଣିବେ ।

୩—ମସଲା ବରା—୧କପ ବିରିଡ଼ାଲି, ଅଧ କପ ବୁଟଡ଼ାଲି, ଅଧ କପ ହରଡ଼ଡ଼ାଲି, ୧ଟା ପିଆଜ, ପାଞ୍ଚ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୧ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଧନିଆପତ୍ର ଓ ଭୃସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର, ଅଧ ସ୍ପୁ ସ୍ପୁନ ଜିରା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବିରିଡ଼ାଲି, ହରଡ଼ଡ଼ାଲି ଓ ବୁଟଡ଼ାଲି ଅଲଗା ଅଲଗା ଭିଜାଇ ବାଟିନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ହରଡ଼ଡ଼ାଲିକୁ ଚିକଣ କରି ବାଟିବେ । ବୁଟଡ଼ାଲିକୁ ଖଦଡ଼ିଆ କରି ବାଟିବେ । ରସୁଣ ଅଦା ପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟିବେ । କଟା ପରିବା ସବୁ ଡାଲି ବଟା, ଜିରା, ଧନିଆ ଭୃସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ଛାଣିବେ ।

୪—ମୁଗ ବରା— କପ କଞ୍ଚା ମୁଗଡ଼ାଲି, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ ସ୍ପୁ ସ୍ପୁନ ଜିରା, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇ ତେଲ ।

କଞ୍ଚା ମୁଗଡ଼ାଲିକୁ ୨ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖି ପାଣିରୁ ଛାଣି ଚିକଣ କରି ବାଟିବେ ଲୁଣ ଓ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିବେ । ସେଥିରେ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ଜିରା ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ତେଲ ଗରମ କରି ଛାଣିବେ । ଏହାର ସାଇଜ ଛୋଟ ଛୋଟ ବଡ଼ା ପରି କରିଲେ ଖାଇବାକୁ ଭଲ ଲାଗେ ।

୫—ସୁଜି ବରା—୧ କପ ସୁଜି, ୨ଟା ଆଳୁ, ୧ଟା ପିଆଜ, ୭ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଧନିଆ ପତ୍ର, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ସୁଜିକୁ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ସେଥିରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଚକଟ । କଟା ପିଆଜ, ଲଙ୍କା, ଅଦା, ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା, ଭିଜା ସୁଜି ଆଳୁ ଚକଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ସାଇଜର ଛାଣି ନିଅ ।

୬—ଅଟା ବରା— ୧ କପ ଅଟା, ୧ କପ ଭଲ ସଜ ଦହି, ଅଧ ସ୍ପୁ ସ୍ପୁନ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଅଟା, ଦହି, ଲୁଣ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଫେଣ୍ଟି ଫେଣ୍ଟି ରଖ। ଇଚ୍ଛା ହେଲେ କଟା ପିଆଜବ ଦେଇ ପାରନ୍ତି। ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବଡ଼ି ପରି ଛାଣିବେ। ଗରମ ଗରମ ଖାଇଲେ ଭଲ ଲାଗେ।

୭—ପୋସ୍ତ ବରା—୧ କପ ପୋସ୍ତ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଅଟା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ପୋସ୍ତ ଲଙ୍କା, ଜିରା, ଅଦା ଓ ରସୁଣ ଚିକଣ କରି ବାଟି ନିଅ। ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ ଅଟା ଭଲଭାବରେ ମିଶାଅ, ତେଲ ଗରମ ହେଇଗଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବଡ଼ିପରି ଛାଣି ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ।

୮—ଶାଗୁବରା—୧ କପ ଶାଗୁ, ୧ଟା ବଡ଼ଆଳୁ, ମୁଠାଏ ବାଦାମ ମଞ୍ଜି, ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଏକଚତୁର୍ଥ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଲୁଣ ଓ ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ଶାଗୁ ଅଧ କପ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖ। ଦୁଇଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇଲା ପରେ ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ଚକଟି ଦିଅ, ବାଦାମକୁ ଶୁଖିଲା କଡ଼ାଇରେ ଭାଜି ଥଣ୍ଡା କରି ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଦୁଇ ଚାରିଥର କୁଟି ନେଇ ଅଧାଭଙ୍ଗା କରି ରଖ। କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଓ ଅଦା କଟା ଲୁଣ, ଶାଗୁ ଭିଜା ଆଳୁ ଚକଟା, ବାଦାମ କୁଟା ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ। ଦରକାର ହେଲେ ଟିକେ ପାଣି ଦେଇ ମିଶାଇ ପାରନ୍ତି, ତେଲ ଗରମ ହୋଇଗଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ଭାଜି ରଖ।

୯—କଖାରୁ ମଞ୍ଜି ବରା—କଖାରୁ ମଞ୍ଜିର ଉପର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଭିତରର ଧଳା ସଦ ଏକ କପ, ଜିରା ୧ ଚାମଚ, ଏକପା ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଲଙ୍କା ୪ଟା ଅରୁଆ ଚାଉଳ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ମଞ୍ଜିର ସଦ, ଜିରା, ରସୁଣ, ଅଦା, ଲଙ୍କା ଓ ଚାଉଳ ଭଲ ଭାବରେ ଚିକଣ କରି ବାଟ। ସେଥିରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ। ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା କରି ଛାଣ।

୧୦—ଗୁଡ଼ବରା—୧ କପ ବିରି, ଅଧ କପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼, ୧ ଚାମଚ ଗୋଲ ମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ବିରି ଚାଉଳ ୨ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ଚିକଣ କରି ବାଟିବେ। ବଟା ପୁରା ଶୁଖିଲା ହେବ। ସେଥିରେ ଗୁଡ଼, ଲୁଣ ଓ ଗୋଲ ମରିଚ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ। ତେଲ ଗରମ କରି ଗୋଲ ଗୋଲ ଗୁଡ଼ ବରା ଛାଣି ଖାଅ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୧—ମଟର ମଞ୍ଜି ବରା—ଦୁଇକପ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଅଧ କପ ବେସନ, ୫ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଟିପେ ହେଙ୍ଗୁ, ଟିପେ ବେକିଂ ପାଉଡର ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମଟର ମଞ୍ଜି, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଚକଣ କରି ବାଟି ରଖ । ସେଥିରେ ବେସନ, ଲୁଣ, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ଛାଣି ଗରମ ଖାଅ ।

୧୨—କଞ୍ଚା ମକା ବରା—କଞ୍ଚା ମକା ମଞ୍ଜି ଦୁଇ କପ, ଅଧ କପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୬ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ୧ଗ୍ରା ଗ୍ରାମ ଜିରା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଅରୁଆ ଚାଉଳ ୧ ଘଣ୍ଟା ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖ, ଭିଜା ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ମକା ମଞ୍ଜି, ଜିରା ଓ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ରଖ । ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ, । ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଚେପଟା ଚେପଟା ବରା ଛାଣ ।

୧୩—ନଡ଼ିଆ ବରା—ଗୋଟିଏ ଗ୍ରେଟ ନଡ଼ିଆ, ଅଧକପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୧ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମ ଜିରା, ୮ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ପରିମାଣ, ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ନଡ଼ିଆ ଭାଙ୍ଗି କୋରି ନିଅ । ଚାଉଳ ୧ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖ । ଭିଜା ଚାଉଳ, ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଜିରା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଚେପଟା ବରା ଛାଣ ।

୧୪—ବରା ଓ ଚଟଣୀ—୨ କପ ବିରିଡାଲି, ୧ଟା ପିଆଜ ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଚଟଣୀ ପାଇଁ ଫାଳେ ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ସମାନ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମ ଜିରା, ସମାନ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମ ସୋରିଷ, ଦୁଇ ଡେମ୍ଫ ଭୃରୁସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ।

ବିରିକୁ ଚକଣ କରି ବାଟି ନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ସେଥିରେ ପିଆଜ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା କାଟି ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଟିକେ ଟିକେ ଆଣ ହାତରେ ଧରି ମଝିରେ ଗୋଲ କରି ବରା ଛାଣ । ଏହା ଯେପରି ରଙ୍ଗ ପରି ହେବ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ବରା ଛାଣିବା ଆଗରୁ ଚଟଣୀଟି ତିଆରି କରି ରଖିବେ । ନଡ଼ିଆ, ଅଦା, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଚକଣ କରି ବାଟିବେ । ୧ ଗ୍ରା ଘିଅ ତେଲରେ ସୋରିଷ, ଜିରା ଫୁଟାଇ ଭୃଙ୍ଗସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ପକାଇବେ । ଏହି ଫୁଟଣକୁ ଚଟଣୀ ଉପରେ ଢାଳି ଦେବେ । ପ୍ଲେଟରେ ୨।୩ ଟା ବରା ସହ ଏହି ଚଟଣୀ ଏକ ଦୁଇ ଚାମଚ ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୫—ବରା ଓ ତରକାରୀ— ୨ କପ ବିରିଡ଼ାଲି, ୧ଟା ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଧନିଆ ପତ୍ର । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ବିରିଡ଼ାଲିକୁ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ଚକଣ କରି ବାଟିବେ । ଲୁଣ ଫେଣ୍ଟି ନେବେ । ସେଥିରେ ପିଆଜ ଲଙ୍କା ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ କାଟି ଗୋଳାଇ ନେଇ ବରା ଛାଣିବେ । ଗରମ ବରା ପ୍ଲେଟରେ ରଖି ତା ଉପରେ ଡାଲି ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨ କପ ବୁଟଡ଼ାଲି, ଦୁଇଟା ଆଳୁ, ଅଧଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଅଦା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୪ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୨ ଗ୍ରା ଘିଅ ଜିରା, ୧ଟା ତେଜପତ୍ର, ଅଧ ଗ୍ରା. ଘିଅ ଫୁଟଣ, ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ।

ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ବୁଟଡ଼ାଲି ସିଝାଇବେ । ଡାଲି ସିଝିଗଲେ ଆଳୁ ସରୁ ସରୁ କାଟି (ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା) ସେଥିରେ ପକାଇ ସିଝାଇବେ । ଆଳୁ ସିଝିଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । କଡ଼ାଇରେ ଟିକେ ତେଲ ଦେଇ ଫୁଟଣ, ତେଜପତ୍ର ଦେବେ । ସେଥିରେ ଅଦା ରସୁଣ ଛେଚି ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜିନେବେ ଓ ସେଥିରେ ଡାଲିକୁ ଢାଳି ଦେବେ । ଜିରା ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ଡାଲି ଉପରେ ଦେଇ ମିଶାଇ ନେବେ । ଡାଲି ବେଶୀ ପାଣିଆ ହେବନି କି ବେଶୀ ଶୁଖିଲା ଯେପରି ନ ହୁଏ ।

୧୬—ମାଛ ବରା—୬ ଖଣ୍ଡ ବଡ଼ ସାଇଜର ମାଛ ଭଜା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲେଟ ପିଆଜ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଭଜା ମାଛରୁ କଣ୍ଟା ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ପିଆଜ, ଅଦା ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ସହ ଶିଲରେ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ନିଅ । ସେଥିରେ ବେସନ, ଲୁଣ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ତେଲ ଗରମ କରି ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ ସାଇଜର ବରା ଛାଣ ।

୧୭—ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ବରା—୨ କପ ଗ୍ଲେଟ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିମାଛ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ରସୁଣ ୫ ପାଖୁଡ଼ା, ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲେଟ ପିଆଜ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିମାଛ ଭଲ ଭାବରେ ଧୋଇ ପରିଷ୍କାର କରି ଅଦା, ରସୁଣ, ପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ନିଅ । ବଟା ଚିକଣ ହେବା ଉଚିତ । ସେଥିରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେବ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ଛାଣିବ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ ।

୧୮—ମାଛ ମଞ୍ଜି ବରା—୧ କପ ମାଛ ମଞ୍ଜି, ୧ଟା ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ ବେସନ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ପିଆଜ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ରସୁଣ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟ । କଟା ମସଲା, ଲୁଣ ହଳଦୀ, ମାଛ ମଞ୍ଜି ଓ ବେସନ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ଛାଣି ଗରମ ଗରମ ଖାଅ ।

୧୯—ମାଂସ ବରା—କିମା ମାଂସ ୧ କପ, ୧ଟା ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଅଦା, ରସୁଣ ୨ ପାଖୁଡ଼ା, ୨ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଡାଲଚିନି, ଦୁଇଟା ଲବଙ୍ଗ, ଦୁଇଟା ଅଳେଇଚ, ବ୍ରେଡ଼ ୪ ପିସ, ଲୁଣ ହଳଦୀ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

କିମା ମାଂସ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇ ନିଅ । ମାଂସ ସିଝିଗଲେ, ସିଝା ମାଂସ ଅଣ୍ଡା କରି ଡାଲଚିନି ଲବଙ୍ଗ ଓ ଅଳେଇଚ ସହ ଚିକଣ କରି ବାଟି ନିଅ । ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟି ରଖ । ବ୍ରେଡ଼କୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ନେଇ ରଖ । ମାଂସବଟା ବଟା ମସଲା ଓ ଭିଜା ବ୍ରେଡ଼ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ ବରା ଛାଣି ରଖ ।

୨୦—ଅଣ୍ଡାବରା—୧ଟା ଅଣ୍ଡା, ୧କପ ମଇଦା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଅଣ୍ଡା ଓ ଦୁଧକୁ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟି ରଖ । କଟା ମସଲା, ଅଣ୍ଡା ଓ ମଇଦାକୁ ଦୁଧ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଗୋଟିଏ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମିଶ୍ରଣ ଦେଇ ବରା ଛାଣ ।

୪—ଦହିବରା ଓ ଚାଟ

୧ ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶ ଦହିବରା—୨ ପାଆ ଚୋପା ଥିବା ବିରି, ୧ ସେର ଦୁଧର ସଜ ବସାଦହି, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଜିରା ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଧନିଆ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ୨ଟା, ଅଦା ଅଧଇଞ୍ଚ ୧ ମୁଠ ତେନ୍ତୁଳି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ବରକୁ ୨/୩ ଘଣ୍ଟା ବତୁରାଇ ଚକଣ କରି ବାଟିବେ । ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ ଅଦା କାଟା ଦେଇ ବଢ଼ିପାରିବା ଭଳି ଭଲ ଅନେକ ସମୟ ଫେଣ୍ଟିବେ । ଯେପରି ଆଣ ଫୁଲିପରି ହାଲୁକା ହୋଇଯାଏ । ତେଲ ଗରମ କରିବେ । ଟିକେ ଟିକେ ଆଣ ନେଇ ହାତରେ ଚଟକା କରି ମଝିରେ ଟିକେ କଣା କରି ଛାଣିବେ । ଥରକରେ ୫/୬ଟା ଛାଣି ପାରିବେ । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ପାତ୍ରରେ ପାଣି ରଖିବେ । ବରା ଛାଣି ପାଣିରେ ପକାଇ ଦେବେ । ଦହିକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ବରାକୁ ପାଣିରେ ପକାଇବାର ପାଞ୍ଚ ମିନଟ ପରେ ଦୁଇ ପାପୁଲିରେ ଗୋଟିଏ ବରାକୁ ଧରି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଚିପି ପାଣି ବାହାର କରି ଫେଣ୍ଟି ଦହିରେ ବୁଡ଼ାଇ ଥାଳି ଉପରେ ରଖିବେ । ଏମିତି ସବୁ ବରା କରିସାରିଲା ପରେ ଯାହା ଦହି ବଳିବ ସେଗୁଡ଼ିକ ବରା ଉପରେ ଥାଳିରେ ଢାଳି ଦେବେ । ଚଟକା ଥାଳିରେ ନରଖିଲେ ଆଣିଲା ବେଳକୁ ବରାଗୁଡ଼ିକ ଭାଙ୍ଗିଯିବ । ଚଟକା ଥାଳିରେ ରଖିଲେ ଗୁଣ୍ଡ ମସଲା ଛିଞ୍ଚିବାକୁ ସୁବିଧା ହେବ । ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଅଧକପ ପାଣିରେ ଚକଟି ରସ କରି ନଅ । ସେ ରସ, ଗୁଡ଼ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଚୂଲିରେ ୨ ମିନଟ ଆଉଟି ନେବ । ଧନିଆ, ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ନେବେ । ଦହିବରା ଉପରେ ପ୍ରଥମେ ତେନ୍ତୁଳି ଚଟଣୀ ଛିଞ୍ଚି ଦେବେ । ତାପରେ ଜିରା, ଧନିଆ ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଚାରିଆଡ଼େ ଛିଞ୍ଚି ଦେଇ ରଖିବେ ।

୧—ମାଡ୍ରାସୀ ଦହିବରା—ଦୁଇ ପାଆ ବରି, ୧ ସେର ଦୁଧର ସଜ ବସାଦହି, ୧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଦୁଇଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଦୁଇ ଡେମ୍ଫ ଭୃରୁସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ।

ବରିକୁ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଭଲଭାବରେ ବାଟି ଫେଣ୍ଟି ନେବେ ଲୁଣ ଦେଇ । ୧ ସେର ଦୁଧର ବସାଦହିରେ ଅଧସେର ପାଣି ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଘୋଳଦହି ପରି ପତଳା କରିନେବେ । ସେଥିରେ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୁନେଇ କାଟି ପକାଇବେ । ଲୁଣ ପକାଇବେ । ବରିବଟାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ତେଲ ଗରମ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ ରସଗୋଲା ପାଇକରି ଛାଣି ନେଇ ଦହିରେ ପକାଇବେ । ସବୁ ବରା ଛାଣି ଦହିରେ ପକାଇ ସାରିଲା ପରେ ଗୋଟିଏ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲରେ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଜିରା ଓ ସୋରିଷ ଫୁଟାଇବେ । ସେଥିରେ ଭୃରୁସୁଙ୍ଗ ପତ୍ର ପକାଇ ଦହିବରା ଉପରେ ତେଲ ସହିତ ଫୁଟଣକୁ ପକାଇ ଦେଇ ପାଞ୍ଚ ମିନଟ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖିବେ ।

୩—ରାଜସ୍ଥାନୀ ଦହିବରା—ଦୁଇ ପାଆ ଚୋପା ଥିବା ବରି, ୧ ସେର ଦୁଧର ସଜ ବସାଦହି, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୪ଟା, କାଜୁ ୨୦ ଗ୍ରାମ, କିସମିସ ୨୫ ଗ୍ରାମ, ନଡ଼ିଆ କୋରା ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ୧ ଫୁଟ ତେନ୍ତୁଳି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼, ୨ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ୬ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ବିରି ବଟୁରିଲି ଖୋସା ଛଡ଼ାଇ ଭଲଭାବରେ ବାଟି ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟି ରଖ । କାଜୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । କାଜୁ, କସମିସ, ନଡ଼ିଆ କୋରି ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ମିଶାଇ ରଖ ଟିକେ ଲୁଣ ଦେଇ । ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଅଧକପ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ଚକଟି ରସ ବାହାର କରି ଗୁଡ଼ ଲୁଣ ଦେଇ ୨ ମିନିଟ ଆଉଟାଇ ରଖ । ଜିରା, ଲଙ୍କା ଭଜା ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ଦହିରେ ଏକ ପାଆ ପାଣି ଦେଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ତେଲ କଡ଼ାଇ ଗରମ କର । ହାତରେ ଟିକେ ଆଣ ନେଇ ଚେପଟା କରି ସେଥିରେ କାଜୁ ପୁର କିଛି ଦେଇ ଆଣରେ ଘୋଡ଼ାଇ ବାକରି ପିଠା ପରି ସାଇଜର କରି ତେଲରେ ପକାଅ । ଭଆରି କଲାବେଳେ ଖୁବ ସାବଧାନରେ କରିବେ ଯେପରି କାଜୁ ପ୍ରଭୃତି ବାହାରି ନଯାଏ ବାହାରକୁ । ବାକରିଗୁଡ଼ିକ ଦୁଇ ସାଇଡ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ନେଇ ଫେଣ୍ଟା ଦହିରେ ପକାଅ । ଥରକରେ ୮ଟା କରି ଛାଣନ୍ତୁ । ପ୍ରଥମ ଥର ଛାଣି ଦହିରେ ପକାଇବେ । ୨ୟ ଥର ଛାଣି ଆଣିବା ଆଗରୁ ପ୍ରଥମ ଥରକର ବରାଗୁଡ଼ିକୁ ଦହିରୁ ଉଠାଇ ଫ୍ଲାଟ ଥାଳିରେ ରଖିବେ । ଏହିପରିସବୁ ବରା କରି ସାରିଲା ପରେ ବଳିଥିବା ଦହିକୁ ବରା ଉପରେ ଢାଳି ଦେବେ । ଗୁଡ଼ ଚଟଣୀ ବରା ଉପରେ ଛିଞ୍ଚି ଦେବେ ଓ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ତା ଉପରେ ଛିଞ୍ଚି ଦେବେ ।

୪—ପଞ୍ଜାବୀ ଦହିବରା—ଦୁଇପାଆ ବିରି ୧ ସେର ଦୁଧର ସଜ ବସାଦହି, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ୧ଟି ଆଳୁ ୧ ଟି ଗାଜର, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି ୬ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଚା ଚାମଚ ଧନିଆ ପତ୍ର କିଛି । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବିରିକୁ ଭିଜାଇ ଖୋସା ଛଡ଼ାଇ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । କୋବି, ଗାଜର, ଆଳୁ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିବେ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପରିବାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ରଖିବେ । ପରିବା ସିଝି ଗଲେ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଚୁପି ଚୁପି ଦେବେ । ପରିବା ସିଝାକୁ ବଡ଼ ବରକୋଳି ସାଇଜର ଗୋଲ ଗୋଲ ଗୁଳା କରି ରଖିବେ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ପରିବା ଗୁଳାକୁ ବିରି ଆଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଗୋଲ ଆଳୁ ଚପ ପରି ଗୋଲ ଗୋଲ ବରା ଛାଣିବେ । ଏକା ଥରକରେ ୪।୫ ଟା ବରା ଛାଣି ଗରମ ଗରମ ଦହିରେ ପକାଇ ଦେବେ । ଦହିରୁ ଉଠାଇ ଫ୍ଲାଟ ଥାଳିରେ ରଖିବେ । ସବୁ ଦହିବରା ଉଠାଇ ସାରିବା ପରେ ବଳିଥିବା ଦହିକୁ ବରା ଉପରେ ଢାଳି ଦେବେ । ଧନିଆପତ୍ର ଚୂନା ଚୂନା କାଟି ଦହି ବରା ଉପରେ ଛିଞ୍ଚି ଦେବେ । ତେନ୍ତୁଳି ଚଟଣୀ ବି ଦହିବରା ଉପରେ ଦେଇ ପାରନ୍ତି ।

୫—ସୁଜି ଦହିବରା—୧ କପ ସୁଜି, ୨ଟା ଆଳୁ, ଅଧସେର ଦୁଧର ଦହି ଗୋଟିଏ ପୁଟ ତେନ୍ତୁଳି, ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼, ୧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ୪ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ସୁଜିକୁ ଅଧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଭିଜା ସୁଜିରେ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନଅ । ଦହିକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ତେନ୍ତୁଳି ଅଧକପ ପାଣିରେ ଚକଟି ରସ କର ଗୁଡ଼ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଆଉଟି ରଖ । ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ସୁଜି ଓ ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ ବରା ଛାଣି ଦହିରେ ପକାଇ ଉଠାଇ ନେଇ ପ୍ଲେଟ ଥାଳିରେ ରଖ । ସବୁ ଗୁଡ଼ିକ ଛଣା ସରିଲେ ଓ ଦହିରେ ବୁଡ଼ାଇ ସାରିଲେ ତା ଉପରେ ପ୍ରଥମେ ତେନ୍ତୁଳି, ଚଟଣୀ ଓ ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୬ ମୁଗ ଡ଼ାଲି ଦହିବରା— ୧ କପ ମୁଗଡାଲି, ଅଧକପ ବିରିଡାଲି, ଅଧ ସେର ଦୁଧର ଦହି, ୩/୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଧନିଆପତ୍ର କଛୁ, ୧ ଗ୍ରୁ ଗ୍ରାମଚ ଧନିଆ, ୧ଗ୍ରୁ ଗ୍ରାମଚ ଜିରା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ମୁଗ ଓ ବିରିଡ଼ାଲି ଭିଜାଇ ଶିଳରେ ବାଟିନିଅ, ବଟାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଦହିରେ ୨ କପ ପାଣି ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ସେଥିରେ ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କାଟି ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ନଅ । ଜିରା ଧନିଆ ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ ରସ ଗୋଲ ସାଇଜର ବରା ଛାଣି ଦହିରେ ପକାଅ । ସବୁ ବରା ପଡ଼ି ସାରିଲେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଛିଞ୍ଚି ଦେବେ । ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ପକାଇବେ ।

୭—କଞ୍ଚା କଦଳୀ ଦହିବରା—ଦୁଇଟା କଞ୍ଚା କଦଳୀ, ଅଧ କପ ବେସନ, ଅଧପା ଗ୍ରୁ ଗ୍ରାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଅଧସେର ଦୁଧର ଦହି, ୧ ଗ୍ରୁ ଗ୍ରାମଚ ଜିରା, ୫ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ।

କଞ୍ଚା କଦଳୀକୁ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ସିଝାଇ ନଅ । ତାକୁ ବେସନ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଅଧକପ ପାଣି ସାଙ୍ଗରେ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନଅ । ଜିରା, ଲଙ୍କା, ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ଦିଅ । ଦହିକୁ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । କଦଳୀ ବେସନ ଚକଟାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ବରା ଛାଣି ନେଇ ଫେଣ୍ଟା । ଦହିରେ ପକାଇ ଦିଅ । ସବୁ ବରା ଦହିରେ ପଡ଼ି ସାରିଲେ ଜିରା, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚି ଦିଅ, ତା ଉପରେ ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ପକାଇ ଦିଅ ।

୮— ବ୍ରେଡ଼ ଦହିବରା — ୬ ପିସ ବ୍ରେଡ, ୨ଟେବୁଲ ଗ୍ରାମଚ ତେଲ, ଅଧ ସେର ଦୁଧର ଦସାଦହି, ପୁରୁଣା ତେନ୍ତୁଳି, ୧ ଟେବୁଲ ଗ୍ରାମଚ ଗୁଡ଼, ୧ ଗ୍ରୁ ଗ୍ରାମଚ ଜିରା, ୪ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ୧ ଗ୍ରୁ ଗ୍ରାମଚ ଧନିଆ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଜିରା, ଧନିଆ ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା କଡ଼ାଇରେ ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ବ୍ରେଡ଼କୁ ମଝିରୁ ତେରେଛା କରି କାଟି ନେବେ । ୮ଟା ତିନିକୋଣିଆ ପିସ ହେବ । ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଅଧକପ ପାଣିରେ ଚକଟି ରସବାହାର କରି ଗୁଡ଼ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଦୁଇମିନଟ ଆଉଟି ନିଅ । ଦହିକୁ ଲୁଣଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ତାଓ୍ୱାରେ ବ୍ରେଡ଼ ପିସଗୁଡ଼ିକୁ ତେଲ ଦେଇ ବାଦାମରଙ୍ଗର ଭାଜି ନେଇ ଦହିରେ ବୁଡ଼ାଇ ପ୍ଲେଟରେ ରଖ । ସବୁ ବ୍ରେଡ଼ ଦହିରେ ବୁଡ଼ିଲା ପରେ ଯଦି ଦହି ବଳେ ତେବେ ତା'ଉପରେ ଢାଳିଦେବେ । ତେନ୍ତୁଳି ଚଟଣୀ ବ୍ରେଡ଼ ଦହିରେ ବରା ଉପରେ ଛୁଞ୍ଚି ଦେବେ । ତା ଉପରେ ଜିରା ଧନିଆ ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଛୁଞ୍ଚିଦେବେ । ଏହା ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ କରି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ନଚେତ ବ୍ରେଡ଼ ବେଶୀ ଭିଜି ଗଲେ କାଦୁଆ ଲାଗିବ ।

୯—ମୁଗଡ଼ାଲି ଦହି ପରଟା—୧ ପାଆ କଞ୍ଚା ମୁଗଡ଼ାଲି, ଅଧସେର ଦୁଧର ଦହି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଜିରା, ୬ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୧ ପୁଞ୍ଚ ତେନ୍ତୁଳି, ୧ ବଡ଼ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼, ୧ ବଡ଼ ଚାମଚ ତେଲ ।

ମୁଗଡ଼ାଲିକୁ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଶିଳରେ ଭଲଭାବରେ ବାଟିନିଅ । ଦରକାର ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ପାଣି ଦେଇ ଚକୁଳି ଅଟା ପରି କରିନିଅ । ତେନ୍ତୁଳିକୁ ଅଧକପ ପାଣିରେ ଚକଟି ରସ ବାହାର କରି ଗୁଡ଼ ସହିତ ଲୁଣ ଦେଇ ଚୁଲିରେ ଆଉଟି ନିଅ । ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରିଦିଅ । ମୁଗଡ଼ାଲି ବଟାକୁ ତାଓ୍ୱାରେ ଚକୁଳି କର । ଚକୁଳି ପିଠା ଯେପରି ପତଳା ହୁଏ । ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମଚମଚିଆ ପିଠା କରିବେ । ପିଠାକୁ ପ୍ରଥମେ ଅଧା ଭାଙ୍ଗି ପୁଣି ଆଉ ଥରେ ଭାଙ୍ଗିବେ । ଏହା ଯେପରି ତିନିକୋଣିଆ ପରଟା ପରି ଦେଖାଯାଏ । ଏହି ପରଟାକୁ ଦହିରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ପ୍ଲେଟରେ ରଖିବେ । ଉପରେ କିଛି ଦହି ଛୁଞ୍ଚି ଦେଇ ତେନ୍ତୁଳି ଚଟଣି ଉପରେ ଛୁଞ୍ଚିବେ ତାପରେ ଜିରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଛୁଞ୍ଚି ଦେବେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଦହି ପରଟା କରି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୦—ଆଳୁଦମ ଓ ଦହିବରା ଅଧକିଲୋ ଗ୍ରେଡ଼ ଆଳୁ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଜିରା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଧନିଆ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଦୁଇଟା ତେଜପତ୍ର, ୫ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୨ କପ ବିରିଡ଼ାଲି, ୧ ସେର ଦୁଧର ଦହି, ୨ ପୁଞ୍ଚ ତେନ୍ତୁଳି, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼ (ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପାଇଁ ୪ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା) କଳା ଲୁଣ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ।

ଜିରା, ଅଦା, ଧନିଆ ତେଜପତ୍ର ଓ ଲଙ୍କା ଚିକଣ କରି ବାଟିନିଅ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ରଖ । ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ କଡ଼ାଇରେ ଦେଇ ବଟା ମସଲା ଭାଜ । ମସଲା ଭଲ ବାସ୍ନା ଆସିଲେ ସିଝା ଆଳୁ ପକାଇ କଷ । ଆଳୁ ମସଲା ଭଲ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଖିବରେ କଷି ହେଇଗଲେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଫୁଟାଇ ନେଇ ଶୁଖିଲା ଆଳୁଦମ କର । ଦୁଇଘଣ୍ଟା ଆଗରୁ ବରି ଭିଜାଇ ନେଇ ଚକଣ କରି ଶିଳରେ ବାଟି ନେଇ କଚ୍ଛ ସମସ୍ତ ଫେଣ୍ଟି ରଖ ଲୁଣ ଦେଇ । ବଡ଼ାଦହିରେ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଲୁଣ ସହ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ବରି ଆଣକୁ ଗ୍ଗ୍ରେଟ ଗ୍ଗ୍ରେଟ ରସଗୋଲା ପରି ଗ୍ଗୁଣ । ଗ୍ଗୁଣି ନେଇ ଫେଣ୍ଟି ଦହିରେ ପକାଅ । ତେନ୍ତୁଳି ରସ କରି ଗୁଡ଼ ସାଙ୍ଗରେ ଆଉଟି ରଖ । ପ୍ଲେଟରେ ୪ଟା ମସଲା ଆଳୁ ଓ ୪ଟା ଦହିବରା ରଖି ଉପରେ ଟିକେ ଦହି ଛିଞ୍ଚି ଦେଇ ତେନ୍ତୁଳି ଚଟଣି, ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ବିଟଲୁଣ ଉପରେ ଛିଞ୍ଚିଦିଅ ।

ଗ୍ଗୃଟ

ପ୍ରତ୍ୟେକଗ୍ଗୃଟ ପାଇଁ ଦୁଇଟି ଚଟଣି ଦରକାର—ଖଟା ଚଟଣି ଓ ମିଠାଚଟଣି । ବିଟଲୁଣ ଓ ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦରକାର ।

ଖଟା ଚଟଣି—ପୋଦନାପତ୍ର, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ତେନ୍ତୁଳି ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ବାଟିବେ । ଚଟଣୀରେ ଟିକେ ପାଣି ଦେଇ ପାଣିଆ କରିବେ ।

ମିଠା ଚଟଣୀ—ତେନ୍ତୁଳି କଚ୍ଛ ରସ କରି ସେଥିରେ ଗୁଡ଼ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଆଉଟାଇ ରଖିବେ ।

ପ୍ରତ୍ୟେକ ଗ୍ଗୃଟରେ ଖଟା ଚଟଣୀ ଓ ମିଠା ଚଟଣୀ ଲେଖା ଯାଉଛି । ଯେଉଁ ପରିମାଣର ଗ୍ଗୃଟ କରିବେ ସେଇ ପରିମାଣର ଚଟଣୀ ଓ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ କରିବେ ।

୧—ଦହି ସିଙ୍ଗଡ଼ା—୨ କପ ମଇଦା, ଦୁଇଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ୧ ଟେବୁଲ ଗ୍ଗ୍ରମଚ ଜିରା, ୬ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧ ପୁଟ ତେନ୍ତୁଳି, ପୋଦନା ପତ୍ର ମୁଠାଏ, ଅଧ ସେର ଦୁଧର ଦହି । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଅଧାଅଧା ଚକଟି ଦିଅ । ଜିରା ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ଅଦା ରସୁଣ ଛେଚିରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଗ୍ଗ୍ରମଚ ତେଲ ପକାଇ ଅଦାରସୁଣ ଛେଚା ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ପକାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଗୋଳାଇ କଷି ନିଅ । ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ନିଅ । ମଇଦାରେ ଟିକେ ତେଲ ଦେଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଲୁଚିଦଳା ପରି ଦଳିନିଅ । ଗ୍ଗ୍ରେଟ ଛୋଟ ଗୋଲା କରି ନିଅ । ଗୋଟିଏ ପତଳା ଲୁଚି ବେଲି ମଝିରୁ କାଟିଦିଅ । ଅଧ ଫାଳେ ଲୁଚିକୁ ହାତରେ ଧରି ଦୁଇ ଲମ୍ବାଭାଗକୁ ଜୋଡି ଠୋଙ୍ଗାପରି କରି ସେଥିରେ ଆଳୁ ପୁର କଚ୍ଛ ଦେଇ ଗୋଲ ଭାଗକୁ ଭାଙ୍ଗି ନେଇ ବନ୍ଦ କରିଦିଅ । ଏହିପରି ସବୁ ପୁର ଓ ମଇଦାକୁ ସମାନ ଭାଗରେ ଭାଗ କରି ସିଂଗଡ଼ା ଗଢ଼ିନିଅ । ସିଂଗଡ଼ାଗୁଡ଼ିକୁ ନରମ ନିଆଁରେ ଛାଣି ରଖ । ଗୋଟିଏ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ପ୍ଲେଟରେ ଦୁଇଟି ସିଙ୍ଗଡ଼ା ରଖି ହାତରେ ଚୁପି ଦିଅ । ଯେପରି ଅଧ ଭଙ୍ଗା ହୋଇଯିବ । ଦହିକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ସିଙ୍ଗଡ଼ା ଉପରେ ଦହି ଟିକେ ଢାଳିଦିଅ । ତା ଉପରେ ଖଟା ଚଟଣି, ମିଠା ଚଟଣି ଓ ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଛୁଞ୍ଚି ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୨—ଦହି ପାପଡ଼ି—୧ କପ ମଇଦା, ଅର୍ଦ୍ଧକପ କାବୁଲିଚଣା, ଦୁଇଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ଅଧସେର ଦୁଧର ଦହି, ଖଟା ଚଟଣି, ମିଠା ଚଟଣି, ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ବିଟଲୁଣ ।

କାବୁଲି ଚଣା ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ସିଝାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରି ରଖ । ମଇଦାକୁ ଅଟା ଦଳା ପରି ଦଳି ୪ଟା ଗୋଲାକର । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗୋଲାକୁ ପତଳା ରୁଟି ପରି ବେଲି ନିଅ । କୌଣସି ବୋତଲ ଠିପିରେ ସେ ରୁଟିକୁ ଗୋଲ ଗୋଲ ପାପଡ଼ି କାଟି ନିଅ । ଏଇ ଗୋଲ ରୁଟିକୁ କଣ୍ଟା ଦେଇ ଫୁଟାଇ ଦିଅ । ଏହା ଯେପରି ଛାଣିଲାବେଳେ ନଫୁଲେ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ୮।୧୦ଟା କରି ପାପଡ଼ି କମ ନିଆଁରେ ଛାଣି ନିଅ, ଏହା ଯେପରି ମୁଡ଼ି ମୁଡ଼ି ହୁଏ । ଦହି ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟରେ ୪।୫ଟା ପାପଡ଼ି ରଖ । ତା ଉପରେ ସିଝା ଆଳୁ କଟା, ଚଣା ସିଝା ଖେଳାଇ ରଖ । ତା ଉପରେ ଫେଣ୍ଟା ଦହି ୨।୩ ଚାମଚ ଢାଳି ଦିଅ । ତା ଉପରେ ଖଟା ଚଟଣି, ମିଠା ଚଟଣି, ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ବିଟଲୁଣ ଛୁଞ୍ଚି ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୩—ଟିକିଆ ଚାଟ—ଅଧକିଲେ ଆଳୁ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ, ୧ କପ ଦହି, ୧ କପ ମଟର ସିଝା, ମିଠା ଚଟଣି, ଖଟା ଚଟଣି ଓ ବିଟ ଲୁଣ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଚକଟି ରଖିବେ । ମଟର ସିଝାଇ ରଖିବେ । ତାୱାରେ ତେଲ ଦେଇ ଆଳୁ ସିଝାକୁ ଗୋଲ କମ୍ବା ପାନପତ୍ର ସାଇଜର ଟିକିଆ କରି କମ ନିଆଁରେ ଦୁଇପାଖ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେକି ରଖିବେ । ଦହି ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ପ୍ଲେଟରେ ୨।୩ଟି ଆଳୁ ଟିକିଆ ରଖିବେ । ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମଟର ସିଝା ଛୁଞ୍ଚିଦେବେ ତା ଉପରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଫେଣ୍ଟା ଦହି, ଟିକେ ଖଟା ଚଟଣି, ଟିକେ ମିଠା ଚଟଣି ତା ଉପରେ ଛୁଞ୍ଚିବେ । ଭଜା ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ବିଟଲୁଣ ଛୁଞ୍ଚି ଦେବେ । ଗରମ ଦିନେ ୪ଟା ବେଳର ଜଳଖିଆ ପାଇଁ ଏହା ଖୁବ୍ ଭଲ ।

୪—ଘୁଗୁନି ଚାଟ—୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଗୋଟା ମଟର, ଦୁଇଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଜିରା, ବିଟ ଲୁଣ, ଖଟା ଚଟଣି ଓ ମିଠା ଚଟଣି, ୧ କପ ଦହି ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମଟର ସିଝାଇ ନିଅ ଲୁଣ ଦେଇ । ହଳଦୀ ନଦେଇ, ଅଧେ ମଟର ଚାମଚରେ ଚିପି ଚିପି ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । ରସୁଣ ଓ ଅଦା ଛେଚ ରଖ । ଜିରା ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କର ରଖ । ଦହି ଫେଣ୍ଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଅଦା ରସୁଣ ଛେଚା ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ହେଲେ ସେଥିରେ ସିଝା ମଟର ଓ ଆଳୁ ପକାଇ ଟିକେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଟାଅ । ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ପ୍ଲେଟରେ ଦୁଇ ବଡ଼ ଚାମଚ ଘୁଗୁନି ଦିଅ । ତା ଉପରେ ଖଟା ଚଟଣି ମିଠା ଚଟଣି ବିଟଲୁଣ ଓ ଦହି ଛିଞ୍ଚି ଖାଇବାକୁ ଦିଅ । କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ବି ଦେଇପାର । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବ ।

୫— ସେଓ ଚାଟ—୨ କପ ବେସନ, ଲୁଣ, ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ, ସିଝା ଆଳୁ ୪ଟା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୨କପ ମୁଢ଼ି, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧କପ ଦହି, ଖଟା ଚଟଣି, ମିଠା ଚଟଣି, ବିଟଲୁଣ, ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ।

ବେସନ, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ଲୁଣକୁ ଟାଣକି କରି ଦଳି ସେଉ ଛାଞ୍ଚରେ ଦେଇ ସେଉ ଛାଣି ରଖ । ପିଆଜ, ଲଙ୍କା ଓ ଅଦା ଖୁବ୍ ଚୁନେଇ କାଟ । ସିଝା ଆଳୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ରଖ । ପ୍ଲେଟରେ ସେଉ କିଛି ଓ ମୁଢ଼ି କିଛି ମିଶାଇ ରଖ । ତା ଉପରେ ଆଳୁ କଟା ଛିଞ୍ଚି ରଖ । କଟା ପିଆଜ ପ୍ରଭୃତି ଛିଞ୍ଚି ରଖ । ଦହି; ଖଟା ମିଠା ଚଟଣି, ବିଟଲୁଣ ଓ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚି ଛିଞ୍ଚି ରଖି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୬— ଭେଲ ପୁରୀ (୧)—୩ କପ ମଇଦା, ଚୂଡ଼ା ୧ କପ, ଗଜା ମୁଗ ୧ କପ, ପିଆଜ ୨ଟା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଖଟା ଚଟଣି, ମିଠା ଚଟଣି, ବିଟ ଲୁଣ, ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଫାଳେ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ ।

ଅଳ୍ପ ମଅନ ଦେଇ ମଇଦାକୁ ଦଳି ନିଅ । କଡ଼ାକଡ଼ା ଲୁଚି ସେଥିରେ ଛାଣି ରଖ । ସେହି ତେଲରେ ଚୂଡ଼ା ଛାଣି ରଖ । ପିଆଜ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ଅଦା ଚୁନେଇ କାଟିରଖ । ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟରେ ଦୁଇଟା ପୁରୀକୁ ଭାଙ୍ଗି ଭାଙ୍ଗି ରଖ । ତାଉପରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗଜାମୁଗ, ଦୁଇଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚୂଡ଼ାଭଜା, ପିଆଜ ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଛିଞ୍ଚି ରଖ । ମିଠା ଚଟଣି, ଖଟା ଚଟଣି ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ବିଟଲୁଣ ଓ ଟିକେ କାଗିଜି ରସ ଛିଞ୍ଚି ଦେଇ ପ୍ଲେଟରେ ରଖିବା ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେବ ।

୭- ଭେଲ ପୁରୀ (୨)—ସୁଜି ୧ କପ, ଅଟା ଏକକପ, ମଇଦା ୧ କପ, ବେସନ ୨ କପ, ସିଝା ଆଳୁ ୩ଟା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଖଟା ଚଟଣି, ମିଠା ଚଟଣି, ବିଟଲୁଣ, ଜିରାଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଫାଳେ କାଗିଜି ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ବେସନରେ ଲୁଣ ଦେଇ ସେଉ ଛାଣି ରଖ । ସୁଜି, ଅଣ୍ଡା ଓ ମଇଦାକୁ ମଅନ ନଦେଇ ଜଳ ଦେଇ ବଡ଼ ବଡ଼ ରୁଟି ବେଲି ସେଥିରୁ ବୋତଲ ଠିପିରେ ଗୋଲ ଗୋଲ ଛୋଟ ପୁରୀ କାଟି କଡ଼ା କଡ଼ା ଛାଣି ରଖ । ପ୍ଲେଟରେ କେତୋଟା ପୁରୀ ରଖ । ପୁରୀ ଭାଙ୍ଗି ଦେଇ ତା ଭିତରେ ସେଉ ଓ ଆଳୁ ସିଝା କିଛୁ କିଛୁ ରଖିଦିଅ । ତା ଉପରେ ପିଆଜ ଓ ଅଦା ଓ ଲଙ୍କାକଟା ଛୁଣ୍ଡି ରଖିଦିଅ, କାଗିଜି ରସ, ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ବିଟଲୁଣ ଉପରେ ଛୁଣ୍ଡି ଦିଅ । ଏହା ପ୍ଲେଟରେ ସଜାଇବା ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୮—ପାଣି ପୁରୀ (୧)—ପାଣି ପୁରୀର ପାଣି ପାଇଁ ଏକଲିଟର ପାଣିରେ ଦୁଇଟି କାଟିଙ୍ଗି ଲେମ୍ବୁ ସାଇଜର ତେନ୍ତୁଳି ଗୁଳା ମିଶାଇ ରସ ବାହାର କରି ଛାଦଛଡ଼ ଫୋପାଡ଼ି ଦିଅ । ସେଥିରେ ୨୦ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି କରି ଦିଅ । ୧ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମର ଜିରା, ୧ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମର ଧନିଆ, ୫ଟା ଲବଙ୍ଗ, ଦୁଇଖଣ୍ଡ ଡାଲଚିନି, ୧୦।୧୨ଟା ଗୋଲମରିଚ ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ତେନ୍ତୁଳି ପାଣିକୁ ଲଙ୍କା ବଟା ଦେଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଫୁଟାଇବ । ଦଶମିନିଟ ଫୁଟାଇଲା ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ଭଜାମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ବିଟଲୁଣ ଓ ଫାଲେ କାଗିଜିର ରସ ଦିଅ ।

୧ କପ ମଇଦା, ୧ କପ ବିରି ଡାଲି ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ସୁଜି ବିନା ମଅନରେ ଦଳି ବଡ଼ ରୁଟିପରି ବେଲି ବେଲି ହରଲିକସ ବୋତଲ ଠିପିରେ କାଟି କାଟି ଛୋଟ ପୁରୀ ଛାଣି ରଖ । ଛଣା କଡ଼ା ହେବ । ୧ କପ ଗଜା ମୁଗ ଓ ୧ କପ ଗଜା ବୁଟକୁ ଅଳ୍ପ ସିଝାଇ ରଖିବେ । ପୁରୀର ଫୁଲକୁ ଟିକେ ଫୁଟାଇ ଦେଇ ସେଥିରେ ଗଜା ମୁଗ ଓ ଗଜା ବୁଟ ସିଝା କିଛୁ କଟା ପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଦେବେ । ତା ଉପରେ ଟିକେ ଖଟା ଚଟଣି ଓ ଟିକେ ମିଠା ଚଟଣି ଦେଇ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୯—ପାଣି ପୁରୀ (୨)—୧ କପ ବେସନ, ୧କପ ମଇଦା ଓ ୧କପ ସୁଜି ବିନା ମଅନରେ ଦଳି କଡ଼ା କଡ଼ା ଛୋଟ ଛୋଟ ପୁରୀ ଛାଣି ରଖ । ସିଝା ଆଳୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । ପୁରୀକୁ ଟିକେ ଟିକେ ଫୁଟାଇ ଦେଇ ସେଥିରେ କିଛୁ ସିଝା ଆଳୁ ରଖି ଖଟା ମିଠା ଚଟଣି ଟିକେ ଟିକେ ଦେଇ ଉପରେ ଦିଆଯାଇଥିବା ମସଲା ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୦—ପାଣି ପୁରୀ (୩)—୧ କପ ମଇଦା, ଏକ କପ ଅଟା ଓ ଏକ କପ ସୁଜିକୁ ବିନା ମଅନରେ ଚକଟି ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ପୁରୀ ଛାଣି ରଖ । ଶାଗୁଆ ମଟର ୨ କପ ଓ ୪ଟା ବଡ଼ ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଦୁଇଟିକୁ ଲୁଣ ଓ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଚକଟି ରଖ, ପୁରୀକୁ ଟିକେ ଟିକେ ଫୁଟାଇ ସେଥିରେ ଆଳୁ ମଟର ଚକଟା ଟିକେ ଟିକେ ଦେଇ ଟିକେ ଦହି ଦେଇ ମସଲା ପାଣିରେ ଵୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୫—ଚପ୍

୧—ଆଳୁଚପ—ଅଧକଲେ ଆଳୁ, ୧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ରସୁଣ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଜିରା, ୬ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା, ଦୁଇକପ ବେସନ, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା। ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ। ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଚକଟି ରଖ। ରସୁଣ, ଅଦା ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଛେଚି ରଖ। ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ। ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଅଦା ରସୁଣ ଛେଚା ସେଥିରେ ଭାଜ। ଭଜା ଟିକେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଆଳୁ ଚକଟା ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ମିଶାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ। ବେସନରେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ଲୁଣ ଓ ପାଣି ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ। ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ଚପ୍‌ପରି ଗଢ଼ିରଖ। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚେପଟା ଆଳୁଚପ୍‌କୁ ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ତେଲରେ ଭାଜ।

୨—ଉତ୍ତର ପ୍ରଦେଶ ଆଳୁଚପ—ଅଧକଲେ ଆଳୁ, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଦୁଇଟି ପିଆଜ, କଞ୍ଚା ଧନିଆ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଟିପେ ହେଙ୍ଗୁ, ଧନିଆ ପତ୍ର କିଛି, ୨ କପ ବେସନ, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଚୋପା ଛଡାଇ ଚକଟି ରଖ। ସେଥିରେ ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ଧନିଆପତ୍ର କଟା, ଧନିଆ ପାଉଡ଼ର, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ରଖ। ବେସନରେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଲୁଣ ଓ ପାଣି ମିଶାଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ, ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ଚପ ସାଇଜ କରି ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ନରମ ଭଜା କରି ବାହାର କରିନିଅ। ଟିକେ ଥଣ୍ଡା ହେବା ପରେ ହାତରେ ଚାପି ଚାପି ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜ। ଚାପିଲା ବେଳେ ହାତରେ ଖଣ୍ଡେ କଦଳୀ ପତ୍ର ଧରି ସେଥିରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଚାପି ନେଇ ଭାଜିବେ।

୩— ମାଡ୍ରାସୀ ଆଳୁଚପ —(ଆଳୁ ବୋଣ୍ଡା)—ଅଧକଲେ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ସୋଲ ଡାଲି, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ, ୨।୪ ଡେମ୍ଫ ଭୃସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର, ୨ କପ ବେସନ, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ଲୁଣ ଓ ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଚକଟିରଖ। ପିଆଜ, ଅଦା, ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟି ରଖ। କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବୁଟଡ଼ାଲି ପକାଇ ସୋରିଷ ପକାଇଦେ। ସୋରିଷ ଫୁଟିଲେ ପିଆଜ ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଭୃସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ପକାଇବେ। ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ଆଳୁ ଚକଟା ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ରଖିବେ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ଗୋଲ ରସଗୋଲାପରି ଗଢ଼ି ରଖିବେ । ବେସନରେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ବୋଣ୍ଡାଗୁଡ଼ିକ ବେସନରେ ବୁଡ଼ାଇ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣିବେ ।

୪—ଭେଜିଟେବୁଲ ଚପ—ଆଳୁ ୨୫୦ଗ୍ରାମ, ୨ଟା ଗାଜର, ୧୦।୧୨ ଟା ବିନ କପେ ମଟର ମଞ୍ଜି, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧକପ ବେସନ, ୧ କପ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ, ଗରମମସଲା ପାଉଡ଼ର ୧ ଗ୍ର ଘିଅମଚ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଗାଜର, ବିନ, ଫୁଲକୋବି, ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଘିଅମଚ ତେଲ ଦେଇ ସବୁ କଟା ପରିବା ସହ ମଟର ମଞ୍ଜିକୁ ଲୁଣଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇଦିଅ । ୫ ମିନଟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଭଜା ନିଅ ଓ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟିନିଅ ଲୁଣ ଦେଇ । ଟିକେ ଆଳୁ ଚକଟା ହାତରେ ଧରି ମଣ୍ଡା ପିଠାପରି ଖୋଲକରି ସେଥିରେ ପରିବା ପୁର କିଛି ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦିଅ । ମଣ୍ଡା ପିଠା ପରି ଗୋଲ ନ କରି ଓ ଭଲ ସାଇଜର ଚପ ଗଢ଼ନ୍ତୁ । ବେସନରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ମିଶ୍ରଣ କରନ୍ତୁ । ଚପକୁ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ହାତରେ ଚିପି ଚିପି ନେଇ ରଖିବେ । ଗରମ ଗରମ ଛାଣି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୫—ସିଝା ଚପ—୨ଟା ଆଳୁ, ୨ଟା ଗାଜର, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, କପେ ମଟର ମଞ୍ଜି, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୧ ଚା ଚାମଚ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, କିଛି ଧନିଆ ପତ୍ର । ୧ କପ ବିରିଡ଼ାଲି, ୪ କପ ଖଇ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ବିରିଡ଼ାଲି ବତୁରାଇ ଚିକଣ କରି ବାଟି ରଖ । ସେଥିରେ ଖଇ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟିରଖ । ଆଳୁ ପ୍ରଭୃତି ସମସ୍ତ ପରିବା ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟିରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପରିବା କଟାଗୁଡ଼ିକ ସହ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ପକାଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ରଖ । ପରିବା ସିଝି ଗଲେ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ରଖିବେ । ବିରି ଖଇ ଆଣରେ ଗ୍ରେଟ ଛୋଟ ମଣ୍ଡା-ପିଠା ଖୋଳ କରି ସେଥିରେ କିଛି କିଛି ପୁର ଦେଇ ଗୋଲ ଗୋଲ ମଣ୍ଡା ପରି ଚପ କର । ଚପଗୁଡ଼ିକ ଇଡ଼ଲି ଛାଞ୍ଚରେ ରଖି ତଳେ ପାଣି ଦେଇ ସିଝାଅ । ଗରମ ଗରମ ଖାଆନ୍ତୁ ।

୬—ପଣସକଠା ଚପ—ଅଧକିଲୋ ପଣସ କଠା, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମମସଲା ୧ ଗ୍ର ଘିଅମଚ, ୨ କପ ଭଜା ମୁଗଡ଼ାଲି । ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଘିଅଳ ଗୁଣ୍ଡ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ପଣସକଠାକୁ ବଡ଼ବଡ଼ କାଟିନେଇ ଟିକେ ସିଝାଇ ଅଧା ଚକଟା କର ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ କାଟିରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ କଟା ପ୍ରଭୃତି ଭାଜ । ଭଜା ଟିକେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ପଣସକଠା ଚକଟା ପକାଅ । ଗରମମସଲ ପକାଇ ୫ ମିନଟ ଭାଜ । ଭଜାଟା ଶୁଖିଲ ହେବା ଉଚିତ । ମୁଗଡ଼ାଲି ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ସିଝାଅ । ସିଝିଗଲେ ବନ ପାଣିରେ ଶିଳରେ ଶୁଖିଲ ଶୁଖିଲ ବାଟି ନଅ । ସେଥିରେ ଗୁହ୍ଲଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନେଇ ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ ଗୁଳା ଟିକେ ଟିକେ ଧର ପତଳା ମଣ୍ଡାପିଠା ଖୋଳ ପର କର ସେଥିରେ କିଛି କିଛି ପଣସ କଠା ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦ କର ଓ ଭଲ ସାଇଜର କର ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଚପଗୁଡ଼ିକ ଛୁଣି ଛାଣି ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୭—କଦଳୀଭଣ୍ଡା ଚପ—ଗୋଟିଏ କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା, ଅଧକଲୋ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମମସଲ ୧ ଚା ଚାମଚ, ମୁଠାଏ ଚନାବାଦାମ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଅଧକପ ବେସନ, ଲୁଣ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଚିନି, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ଗୁଡ଼ରେ ସଫାକର ଚୂନାଚୂନା କାଟି ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖ । ସକାଳୁ ପାଣିରୁ ଛାଣି ଲୁଣ ଦେଇ ସିଝାଅ । ସିଝିଗଲେ ଅଣ୍ଡା ପାଣି ଦେଇ ଚକଟି ଚପୁଡ଼ି ଚପୁଡ଼ି ରଖ । ସିଝା କଦଳୀ ଭଣ୍ଡାକୁ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବାଦାମ ଭାଜ । ବାଦାମ ଭଜା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଦେଇ ଟିକେ ଭାଜ । ୫ ମିନଟ ପରେ ସିଝା କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା, ଲୁଣ, ଓ ଚିନି ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖ । ଗରମ ମସଲ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ମିଶାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ନଅ ଲୁଣ ଦେଇ । ଟିକେ ଟିକେ ଆଳୁ ଚକଟା ହାତରେ ଧର ମଣ୍ଡା ପିଠା ଖୋଳ ପର କର ସେଥିରେ ଟିକେ କଦଳୀ ଭଣ୍ଡା ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦ କର ଦିଅ । ଚପଗୁଡ଼ିକ ଏକ ସାଇଜର ଓ ଭଲ ଯେପରି କରିବେ । ବେସନ ଗୋଳାଇ ରଖିବେ । ଚପକୁ ବେସନ ଗୋଳାରେ ଦେଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଛାଣି ଛାଣି ରଖିବେ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୮—ବାଇଗଣ ଚପ—ଛୋଟ ଛୋଟ ମାଡ୍ରାସୀ ବାଇଗଣ ୧୬ଟା, ୨୫୦ଗ୍ରାମ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା, ରସୁଣ ୬ ପାଖୁଡ଼ା ମଇଦା ଦୁଇଟେବୁଲ ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଚକଟି ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟିରଖ । ବାଇଗଣକୁ ଭେଣ୍ଟି ପାଖରେ ଯୋଡ଼ା ରଖି ଉପର ଅଂଶ ଦୁଇଫାଳ କର ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଛୁରୀ ପୁରାଇ କିଛି ଶସ ବାହାର କରି ନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବାଇଗଣ ଶସ, କଟା ପିଆଜ, ଅଦା ଲଙ୍କା କଟା ପ୍ରଭୃତି ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଭାଜ । ଭଜା ଭଲ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଆଳୁ ଚକଟା ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ବାଇଗଣର ଭିତରେ କିଛି କିଛି ପୁର ଦେଇ ବାଇଗଣକୁ ଗୋଟା ବାଇଗଣ ପରି ରଖି ଛୋଟ ସୂତାରେ ଟାଇଟକରି ବାନ୍ଧି ଦିଅ । ଯୋଡ଼ା ଯାଗାରେ ମଇଦା ଗୋଳା କିଛି କିଛି ଦେଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣି ନିଅ ।

୯—ଛେନା ଚପ—୧ ସେର ଦୁଧର ଛେନା, ଅଧସେର ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ ଚା ଚାମଚ ଗରମ ମସଲା, ଅଧକପ ବେସନ, ୧ କପ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟର ଗୁଣ୍ଡ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

୧ ସେର ଦୁଧକୁ ଛେନା ପାଣି କିମ୍ବା କାଗିଜିରସ ଦେଇ ଛେନା ଛିଣ୍ଡାଅ । ଛେନାକୁ କନାରେ ଛାଣି ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ପିଆଜ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଦେଇ ଟିକେ ଭାଜି ନିଅ । ସେଥିରେ ଛେନାକୁ ଦଳି ପକାଇ ଟିକେ ଶୁଖି ଶୁଖି ଭାଜି ନିଅ । ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚି ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଗରମ ଗରମ ଚକଟି ନିଅ ଲୁଣ ଦେଇ । ଆଳୁର ଖୋଲ କରି ସେଥିରେ କିଛି କିଛି ଛେନା ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ବେସନ ଗୋଳାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଦେଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଶୁଖି ଶୁଖି ରଖିବେ । ଗରମ ଗରମ ଛାଣି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୦—ମଟର ମଞ୍ଜି ଚପ—୧ କପେ ମଟର ଛୁଇଁର ମଞ୍ଜି, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୨ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଦୁଇଟେବୁଲ ଚାମଚ ମହୁରୀ, ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ । ଅଧକପେ ଆଳୁ, ୧ କପ ଚାଉଳ ଚୂନା । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମଟର ମଞ୍ଜିକୁ ଅଦା, ଲଙ୍କା, ମହୁରୀ ଓ ହେଙ୍ଗୁ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ବାଟିନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଏଇ ମଟର ବଟାକୁ ଭାଜ । କମ ନିଆଁରେ ଅନେକ ସମୟ ଓଲଟ ପାଲଟ କରି ଭାଜ । ଝୁରା ଗୁଣ୍ଡପରି ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଚାଉଳ ଚୂନା ଓ ଲୁଣ ସହ ଚକଟି ନେବେ । ଟିକେ ଟିକେ ଆଳୁ ଚକଟା ହାତରେ ଧରି ମଟର ମଞ୍ଜି ଝୁରା ଦେଇ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କାକଡ଼ି ପରି ଗଢ଼ି ନେଇ ରଖିବେ । ଖାଇଲା ବେଳେ ଛାଣି ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୧—ନିଉଟ୍ରିଲ ଚପ—ଏକକପ ନିଉଟ୍ରିଲ, ୪ଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ରସୁଣ ୫ ପାଖୁଡ଼ା, ପିଆଜ ଗୋଟିଏ, ଅଦା ଅଧଇଞ୍ଚ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୫ଟା, ଡାଲଚିନି ୧ ଇଞ୍ଚ ଗୁଜୁରାତି ଦୁଇଟା, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଅଧକପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ନଉଟି୍ରଲକୁ ସିଝାଇ ନେଇ ରସୁଣ ଦେଇ ଅଧା ବଟା କରିଦିଅ । ବଟାଟା ଯେପରି କମା ସିଝାପରି ଦିଶିବ । କଡ଼ାଇରେ ଟିକେ ତେଲ ପିଆଜ କଟା ଭାଜ । ପିଆଜ ଲାଲ ହୋଇଗଲେ ଲଙ୍କା ଓ ଅଦାବଟା ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜ ନଉଟି୍ରଲ ବଟା ପକାଇ ଭାଜ । ଡାଲଚିନି ଗୁଜୁରାତ ଗୁଣ୍ଡ କରି ସେଥିରେ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ବେସନରେ ଟିକେ ପାଣି ଦେଇ ପତଳା ମିଶ୍ରଣ କର । ଟିକେ ଟିକେ ଆଳୁ ଚକଟା ହାତରେ ଧରି ମଣ୍ଡାପିଠା ଖୋଳ ପରି କରି ସେଥିରେ ନଉଟି୍ରଲ ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦକରି ଦିଅ । ଚପଗୁଡ଼ିକ ଗଢ଼ି ସାରି ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଘିପି ଘିପି ରଖ । ଖାଇଲା ବେଳେ ଗରମ ଛାଣି ଖାଇବାକୁ ଦେବ ।

୧୨—ପୋଟଳ ଚପ—୧୨ଟା ପୋଟଳ, ୨୫୦ଗ୍ରାମ୍ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୭ଟା, ମଇଦା ଅଧକପ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଭୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଚକଟିରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ, ଅଦା ଲଙ୍କା କଟା ଦେଇ ଭାଜ । ଭଜା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଆଳୁ ଚକଟା ଦେଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଟିକେ ସମସ୍ତ ଭାଜ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ପୋଟଳକୁ ଟିକେ ଆଞ୍ଚୁଡ଼ି ନେଇ ଦୁଇ ପାଖରୁ ଟିକେ ଟିକେ କାଟି ଦେଇ ପେଟ ପାଖରୁ ଫାଳେ ଚିରି ଦିଅ । ଆଙ୍ଗୁଠି ପୁରାଇ ସବୁ ମଞ୍ଜି ବାହାର କରି ନିଅ । ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ମିଶା ତରକାରୀରେ ପକାଇ ଦେବେ । ଆଳୁ ପୁରକୁ ପୋଟଳ ଭିତରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପୁରାଇ ନେଇ ମଇଦାକୁ ପାଣି ଦେଇ ଗୋଳି ନେଇ ପୋଟଳର ଖୋଲା ମୁହଁରେ ଲଗାଇ ଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ମଇଦାକୁ ପୁଣି ଥରେ ଲଗାଇ ତେଲରେ ଭୁଣିବେ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଓଲଟାଇବେ ଯେପରି ମଇଦା ବାହାରି ନଯାଏ । ଆଳୁ ସ୍ଥାନରେ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ ମାଛର ପୁର ମଧ୍ୟ ଦେଇପାରନ୍ତି ।

୧୩—ପାମ୍ପଡ଼ ଚପ— ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ପାମ୍ପଡ଼ ୧୨ଟା, ୨ଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ୪ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ରସୁଣ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଜିରା ଟିକେ ଟିକେ ଛେଚି ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଣ କରି ଚକଟି ନିଅ । ଲୁଣ ଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଛେଚା ମସଲା ସବୁ ଟିକେ ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ସେଥିରେ ଆଳୁ ଚକଟା ଭାଜି ଦିଅ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କର । ଗୋଟିଏ ଥାଳରେ ଟିକେ ପାଣି ରଖ । ଗୋଟିଏ ପାମ୍ପଡ଼ର ଗୋଟିଏ ପାଖ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଉଠାଇ ନେଇ ଟିକେ ଅଳ୍ପ ପୁର ଦେଇ କାକର୍ଷ୍ଣ ପରି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଘର୍ଷି ଦେଇ ସାଇଡ଼ ବନ୍ଦ କରି ଦେବେ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ କରିବେ ନ ହେଲେ ପୁର ବାହାରି ଯାଇ ପାରେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗଢ଼ି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ବାହାର କରି ନେବେ । ଏହା ଠିକ ପାମ୍ପଡ଼ ପରି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଓଲଟାଇ ଉଠାଇ ନେବେ । ନହେଲେ ପୋଡ଼ିଯିବ ।

୧୪—ଧୋକା ଚପ—୧ କପ ବୁଟଡ଼ାଲି, ୧ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମଚ ପାନମହୁରି, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଟିପେ ହେଙ୍ଗୁ, ଦୁଇଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବୁଟଡ଼ାଲି ଭିଜାଇ ନେଇ ପାନମହୁରି, ଅଧେ ଅଦା, ଅଧେ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ହେଙ୍ଗୁ ଦେଇ ଚିକଣ କରି ବାଟିନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବୁଟଡ଼ାଲି ବଟାକୁ ଟିକେ ଜମ୍ମା, ନିଅ । ଜମ୍ମା ଆଣକୁ ହାତରେ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ବଳିଥିବା ପିଆଜ ଅଦା ଓ ଲଙ୍କାକୁ ବାଟିରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ, ଅଦା ବଟା ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ସିଝା ଆଳୁ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ଜମ୍ମା ଡାଲି ବଟାକୁ ମଣ୍ଡା ପିଠା ଖୋଲ କରି ସେଥିରେ ଆଳୁ ପୁର ଦେଇ ମଣ୍ଡା ପିଠା ପରି ବନ୍ଦ କରି ଗୋଲ ଓ ଚେପଟା କରି ଗଢ଼ିବେ । ତେଲ ଗରମ କରି ଦୁଇଟା କରି ଛାଣିବେ । ତେଲ ଯେପରି ବେଶୀ ଗରମ ହୁଏ କାରଣ ଥଣ୍ଡା ତେଲରେ ଦେଲେ ଫାଟି ଯାଇପାରେ ।

୧୫—ଅଣ୍ଡା ଚପ—୬ଟା ଅଣ୍ଡା, ଅଧକିଲେ ଆଳୁ, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୨ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମଚ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଗ୍ରା ଗ୍ରାମଚ, ବେସନ ଅଧକପ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।।

ଅଣ୍ଡା ଓ ଆଳୁକୁ ସିଝାଇ ନିଅ । ଅଣ୍ଡାର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ଚକଟିରଖ । ସେଥିରେ ଲୁଣ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଓ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ଟିକେ ଆଳୁ ଚକଟା ନେଇ ଫାଳେ ଅଣ୍ଡା ସେଥିରେ ରଖି ତା ଉପରେ ଅଣ୍ଡାକୁ ଘୋଡ଼ାଇ ଦେଇ ହାତରେ ଚାପି ଚାପି ଅଣ୍ଡା ସାଇଜର ଚପ ଗଢ଼ି ନିଅ । ବେସନରେ ପାଣି ଦେଇ ମିଶ୍ରଣ କର । ଅଣ୍ଡା ଚପଟିକୁ ବେସନ ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଦୁଇଟି କରି ଚପ ପକାଇ ଛାଣି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୬—ମାଛ ଚପ—ଅଧକିଲେ ରୋହି ମାଛ କମ୍ବା ଆଡ଼ି ମାଛ, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗ୍ରା ଘିଅ. ଅଧକିଲେ ଆଳୁ, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଢ଼ କପ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଭୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମାଛକୁ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ଅଧା ଭଜା କରି ନିଅ । ସେଥିରୁ କଣ୍ଟା ଛଡ଼ାଇ ହାତରେ ଚକଟି ଦିଅ । ହାତରେ ଚକଟି ନେଲେ ଛୋଟ ଛୋଟ କଣ୍ଟା ଜଣା ପଡ଼ିଯିବ । ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ କଟା ମସଲା ପକାଇ ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜି ସେଥିରେ ମାଛ ପକାଇ ୫ ମିନଟ ଭାଜ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଚକଣ କରି ଚକଟି ରଖ । ଲୁଣ ଦେଇ ଅଣ୍ଡାକୁ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଆଳୁଦଳାକୁ ଟିକେ ଧରି ପତଳା ମଣ୍ଡା ପିଠା ଖୋଲ ପରି କରି ସେଥିରେ ମାଛ ପୁରି ଦିଅ । ଆସ୍ତେ ବନ୍ଦ କରି ଗୋଲ କମ୍ବା ଅଣ୍ଡାକୃତି ସାଇଜ କର । ସବୁ ଚପ ଗଢ଼ା ସରିଲେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚପ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାରେ ବୁଡ଼ାଇ ପାଉଁରୁଟି ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଘିପି ଘିପି ଦିଅ । ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ଦୁଇ ତିନଟା ଚପ ଏକାସାଙ୍ଗରେ ଭୁଣି କଟା ପିଆଜ ଓ ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୭—ମାଂସ ଚପ—ମାଂସ କିମା ଅଧକିଲୋ, ୨ଟି ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ' ଗ୍ରା ଘିମଚ, ଅଧକିଲେ ଆଳୁ, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଢ଼କପ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଭୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମାଂସ କିମାକୁ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇ ଦିଅ । ମାଂସ ସିଝିଗଲେ ପାଣି ଶୁଖାଇ ଦିଅ । ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ କଟା ପିଆଜ, ଅଦା ପ୍ରଭୃତି ଭାଜ । ମସଲା ଭଜା ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହେଲେ ସେଥିରେ ସିଝା ମାଂସ କିମା ପକାଇ ଟିକେ ସମୟ ଭାଜ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଗରମ ଗରମ ଚକଟି ନିଅ ଚକଣ କର । ସେଥିରେ ଲୁଣ ଦିଅ । ଟିକେଟିକେ ଆଳୁ ଚକଟା ନେଇ ପତଳା ଖୋଲ କରି ମାଂସ ପୁରି ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦିଅ । ମାଂସ ଚପଗୁଡ଼ିକୁ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଘିପି ଘିପି ଦିଅ । ସବୁ ଚପ ଗଢ଼ା ସରିଲେ ଗରମ ଗରମ ଭୁଣି କଟା ପିଆଜ ଓ ଟମାଟୋ ସସ ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୮—ମୋଗଲାଇ ଚପ—୨୫୦ ଗ୍ରାମ କିମା ମାଂସ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୮ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ । ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗ୍ରା ଘିମଚ, ୫ଟାଅଣ୍ଡା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ । ଭୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

କମା ମାଂସ ସିଝାଅ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ, ମାଂସ ସିଝିଗଲେ ପାଣି ଯାଏ ଥାଏ ଶୁଖାଇ ଦିଅ । ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗ୍ରେଟ ଛୋଟ କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ କଟା ପଞ୍ଚ ଭାଜ । ଭଜା ବାଦାମୀ-ରଙ୍ଗ ହେଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ସିଝା ମାଂସ ଦେଇ କିଛି ସମୟ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ଭାଙ୍ଗି ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟ । ଫ୍ରାଏ ପ୍ୟାନରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଗରମ କରି ଫେଣ୍ଟା ଅଣ୍ଡାକୁ ଦେଇ ଫ୍ରାଏ ପ୍ୟାନକୁ ଘୁରାଇ ଦିଅ ଯେପରି ଅଣ୍ଡାଟି ଚକୁଳି ପରି ପତଳା ହୋଇ ଖେଳାଇ ହୋଇଯାଏ । ସେଥିରେ ମଝିରେ ମାଂସ ପୁର ଦେଇ ଲମ୍ବା ଭାବରେ ଜଲଦି ଗୁଡ଼ାଇ ନିଅ । ଯେପରି ଏହା ଖୋଲି ନଯାଏ । ଏହି ଲମ୍ବା ଆମଲେଟକୁ ୪ ଭାଗରେ କାଟିରଖ । ଏହିପରି ଭାବରେ ୩ଟି ଅଣ୍ଡାରେ ପୁରୁ ମାଂସ ପୁର ଦେଇ କାଟି କାଟି ରଖ । ଅନ୍ୟ ବଳିଥିବା ଅଣ୍ଡାକୁ ଫେଣ୍ଟିରଖ । ସେଥିରେ ଆମଲେଟ ଖଣ୍ଡ ସବୁ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ଚାପି ଚାପି ରଖ । ସବୁ ଗଡ଼ା ସରିଲେ ତେଲ ଗରମ କରି ମୋଗଲାଇ ଚପଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୯—ଗୋଟା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଚପ— ବଡ଼ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି (ଅନ୍ତତଃ ଚାରି ଇଞ୍ଚ ସାଇଜ) ଅଧକିଲୋ, ଦୁଇଟି ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିକୁ ଚୋପା ନ ଛଡ଼ାଇ ଅଳ୍ପ ପାଣିରେ ଲୁଣ ଦେଇ ସିଝାଅ । ସିଝା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିର ମୁଣ୍ଡ ଖୋଳ ଓ ଲାଞ୍ଜ ଛଡ଼ାଇ ଅଲଗା କରି ରଖ । ଅନ୍ୟ ଚୋପାଗୁଡ଼ିକ ଫୋପାଡ଼ିଦିଅ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନିଅ । ପିଆଜ, ରସୁଣ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚିକଣ କରି ବାଟ । ସିଝା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଓ ସିଝା ଆଳୁକୁ ଶିଳରେ ବାଟ । ଦୁଇବଟାକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ ରଖ । ଏଇ ବଟାକୁ ଯେତେଟା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଥିଲି ସେତିକି ଭାଗ କର । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଭାଗକୁ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ସାଇଜର ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଗଢ଼ିନିଅ । ସେଥିରେ ମୁଣ୍ଡ ଯାଗାରେ ମୁଣ୍ଡର ଚୋପା ଓ ଲାଞ୍ଜ ଯାଗାରେ ଲାଞ୍ଜ ଲଗାଇ ଦିଅ । ଏଇ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିକୁ ଅଣ୍ଡାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ଚାପି ଚାପି ଦେଇ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣି ରଖିବେ । ଠିକ୍ ଭଜା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ପରି ଦେଖାଯିବ ।

୨୦—ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମୁଣ୍ଡ ଚପ— ମଧ୍ୟମ ସାଇଜର ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିର ମୁଣ୍ଡ ୨ କପ, ଅଧକପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ୬ଟା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ଓ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ଅରୁଆ ଚାଉଳ ଭଜାଇ ରଖନ୍ତୁ । ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମୁଣ୍ଡକୁ ଅଧା ଭଜା କରନ୍ତୁ । ଏଇ ଅଧା ଭଜା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମୁଣ୍ଡକୁ ପ୍ରଥମେ ଖୁବ ଚିକଣ କରି ବାଟନ୍ତୁ । ପିଆଜ, ରସୁଣ,

Digitized by PPRACHIN, SOA

କଟା ଓ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ସହ ଅରୁଆ ଗୁଡ଼ିକକୁ ଚକଟ କରି ବାଟନ୍ତୁ । ଦୁଇଚଟାକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ କରି ଚପ୍ ସାଇଜର ଗୁଣନ୍ତୁ ।

୭ ରୋଲ, ଫ୍ରାଏ ଓ କବାବ

୧– **ଭେଜିଟେବୁଲ ରୋଲ**—୪ କପ ମଇଦା, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ୭ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲ କୋବି, ୧୦ଟା ବିନ, ୨ଟା ଗାଜର, ୨ଟା ଗ୍ରେଟ ଆଳୁ, ଧନିଆ ପତ୍ର, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ୨ଟା ଟମାଟୋ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ଫୁଲ କୋବି, ବିନ ଗାଜର, ଆଳୁ ଚ୍ନା ଚୂନା କରି କାଟ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ କଟା ପରିବାକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ଛାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ରଖ । ପରିବା ସିଝିଗଲେ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ଦେଇ ଗୋଲାଇ ରଖ । ଟମାଟୋ ଓ ପିଆଜ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ କଞ୍ଚା ପରିବା ଭଜାରେ ମିଶାଇ ରଖ । ମଇଦାରେ ମଅନ ଦେଇ ଲୁଚି ଅଟା ପରି ଦଳ । ପରଟା ଗୁଲା ପରି ଗୋଟିଏ ଗୁଲା ନେଇ ବେଲ । ତା ଉପରେ ତେଲ ମାରି ନେଇ ପାଖରୁ ଟିକେ କାଟି ପାନ ଖିଲ ପରି ଗୁଡ଼ାଇ ଦିଅ । ଏମିତି ଭାବରେ ୨ ଥର ଗୋଲ କରି ବେଲି ଦିଅ । ତାଓ୍ୱାରେ ଏହି ଗୋଲ ପରଟାକୁ ଦାଲଡ଼ା ତେଲ ଦେଇ ଭାଜି ଦିଅ । କମ ନିଆଁରେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଭାଜିବେ । ପରଟା ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ସେଥିରେ କିଛି ପରିବା ପୁର ଦେଇ ଗୁଡ଼େଇ ନେଇ ରଖିବେ ପ୍ଲେଟରେ ।

୨– **ମାଛ ରୋଲ**—୪ କପ ମଇଦା, ୨୫୦ଗ୍ରାମ ଭେକଟି ମାଛ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୨ଟା ଟମାଟୋ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ୧ କପ ତେଲ ।

ଭେକଟି ମାଛ ଅଧା ଭଜାକରି କଣ୍ଟା ବାହାର କରିଦିଅ । ମାଛଗୁଡ଼ିକ ଟିକେ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ହୋଇ ଯେପରି ରହେ । ଭେକଟି ମାଛରେ କଣ୍ଟା ବେଶୀ ନଥାଏ । ସେଥି ପାଇଁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ରହି ପାରିବ ବଡ଼ କଣ୍ଟା ବାହାର କରି ଦେଲା ପରେ । ଅଦା ରସୁଣ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି ନେଇ କଡ଼ାଇରେ ଟିକେ ତେଲ ଦେଇ ମସଲାକୁ ଭାଜ ଓ ସେଥିରେ ମାଛ ଖଣ୍ଡ ଦେଇ ଟିକେ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ପିଆଜ, ଟମାଟୋ କଞ୍ଚା କାଟି ସେଇ ଭଜା ମାଛରେ ଗୋଲାଇ ଦିଅ । ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ଦେଲେ ବି ହେବ । ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ବି ଦେବେ । ଭେଜିଟେବୁଲ ରୋଲ ପରି ମଇଦାକୁ ଦଳି ପରଟା ଭାଜି ସେଥିରେ ମାଛ ପୁର ଦେଇ ଗୁଡ଼େଇ ନେଇ ଫେଣ୍ଟା ଅଣ୍ଡାରେ ଟିକେ ବୁଡ଼ାଇ ପୋଛି ନେଇ ପୁଣି ଥରେ ତାଓ୍ୱାରେ ଭାଜି ଦିଅ । ଅଣ୍ଡାରେ ନ ବୁଡ଼ାଇଲେ ବି ହେବ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମାଂଘ ରୋଲ –୪ କପ ମଇଦା, ୨୫୦ ଗ୍ରାମ କମା ମାଂସ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୭ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଗରମ ମସଲା ୧ ଚା ଚାମଚ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୨ଟି ଟମାଟୋ, ୧ କପ ତେଲ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

କମା ମାଂସକୁ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇ ଦିଅ । ପାଣି ଥିଲେ ଶୁଖାଇ ନିଅ । ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି ନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ କମା ମାଂସ ସିଝାକୁ ବଟା ମସଲା ସହ ଭଲଭାବରେ ଭାଜି ନିଅ । ଭଜାରୁ ଭଲ ଗନ୍ଧ ବାହାରିଲେ ସେଥିରେ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖ । ପିଆଜ ଓ ଟମାଟୋ ଚୂନା ନୂନା କରି କାଟି ମାଂସ ସହ ମିଶାଇ ରଖ । ମାଛ ରୋଲ ପରି ଏହାକୁ ପରଟା ମଧ୍ୟରେ ରଖି ଅଣ୍ଡାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଭାଜିବେ । ଚିକେନ ରୋଲ ବି ଏହିପରି କରି ପାରିବେ । ଚିକେନରୁ ମାଂସ ଛୋଲ ଛୋଲ ବାହାର କରି ନେଇ ସିଝାଇ ମାଂସ ପୁର କରି ରୋଲ କରିବେ ।

୪—ବ୍ରେଡ଼ ରୋଲ—୧୨ ପିସ ବ୍ରେଡ଼, ୨୫୦ଗ୍ରାମ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଲୁଣ ଓ ଛୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ ଲୁଣ ଦେଇ । ପିଆଜ ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟିରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବଟା ମସଲାକୁ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜ । ସେଥିରେ ଆଳୁ ଚକଟା ପକାଇ ୨ ମିନିଟ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଇ ଦେଇ ୧୨ ଭାଗ କରିନିଅ । ଗୋଟିଏ ଥାଳିରେ କିଛି ପାଣି ରଖି ୧ ଚା ଚାମଚ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ପିସ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଦୁଇ ହାତ ପାପୁଲିରେ ଚପି ଚପି ପାଣି ବାହାର କରି ଦେଇ ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ପୁର ଦେଇ ହାତରେ ଚପି ଚପି ସୁନ୍ଦର ଗୋଲ ସାଇଜର କରିବେ । ଦେଖିବାକୁ ଟର୍ଚ୍ଚ ବେଟାରୀ ପରି ଯେପରି ହୁଏ । ତେଲ ଗରମ କରି ୨।୩ଟା କରି ଛୁଣି ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ବ୍ରେଡ଼ ରୋଲରେ ଭେଜିଟେବୁଲ ପୁର, ମାଂସ ପୁର ଓ ମାଛ ପୁର ଦେଇ ପାରନ୍ତି ।

୫—ଚାଉ ରୋଲ—ଗୋଟିଏ ପ୍ୟାକେଟ ଚାଉ, ଗୋଟିଏ ଗାଜର, ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ମୁଠାଏ ମଟର, ୫।୬ଟା ବିନ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିଲି ସସ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଟମାଟୋ ସସ । ୭ଟା ଅଣ୍ଡା ।

ପାଣିରେ ଟିକେ ଲୁଣ ଦେଇ ଫୁଟାଇବେ । ପାଣିଫୁଟିଲେ ଚାଉ ପକାଇବେ । ଚାଉ ସିଝିଗଲେ ପାଣିରୁ ଛାଣି ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ତାକୁ ଧୋଇ ନେଇ ରଖିବେ । ପିଆଜ, ଗାଜର ଆଳୁ ଓ ବିନ ସରୁ ସରୁ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା କାଟିବେ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ତେଲ ଦେଇ ମଟର ମଞ୍ଜି ସନ୍ତୁ ପରିବା ସବୁ ଦେଇ ଲୁଣ ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ରଖି ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇଦେବେ । ପରିବା ସିଝି ଗଲେ ଚାଉ ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ । ସେଥିରେ ଟମାଟୋ ସସ ଓ ଚିଲି ସସ ମିଶାଇ ରଖିବେ । ତାହା ୬ ଭାଗ କରି ଦେବେ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିବେ । ବଡ଼ ଫ୍ରାଏ ପ୍ୟାନରେ ଏକ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଗରମ କରିବେ । ସେଥିରେ ଫେଣ୍ଟା ଅଣ୍ଡା ପକାଇ ପ୍ୟାନକୁ ଘୁରାଇ ଦେବେ ଯେପରି ବଡ଼ ଚକୁଳି ପିଠାପରି ହୁଏ । ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ଚାଉ ମିଶ୍ରଣ ଦେଇ ଅଣ୍ଡାଟିକୁ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ଏହିପରି ୬ଟା ଚାଉ ରୋଲ କରିବେ ।

୬—ଅଣ୍ଡା ରୋଲ—୬ଟା ଅଣ୍ଡା, ୨ଟା ପିଆଜ, ୨ଟା ଟମାଟୋ, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୪ କପ ମଇଦା, ଦେଢ଼କପ ତେଲ ।

ପିଆଜକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟନ୍ତୁ । ଟମାଟୋ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟନ୍ତୁ । ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନେଇ କାଟନ୍ତୁ । କଡ଼ାଇରେ ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦେଇ ଟମାଟୋ, ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଅଦା ଓ ମଟର ପକାଇ ଟିକେ ଢାଙ୍କି ଦିଅନ୍ତୁ । ୨ ମିନିଟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଗୋଳାଇ ନେଇ ୬ଟା ଅଣ୍ଡାକୁ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ସେଥିରେ ପକାଇ ଜଲଦି ଜଲଦି ଭାଜି ନିଅ । ଏହା ଭୁଜିଆ ପରି ହେଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ମଇଦାରେ ମଅନ ଦେଇ ଅନ୍ୟ ରୋଲ ପରି ପରଟା ଭାଜି ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ପୁର ଦେଇ ରୋଲ କରିବେ ।

୭—ପ୍ୟାନ ରୋଲ—୩ କପ ମଇଦା, ୨୫୦ ଗ୍ରାମ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଚା ଚାମଚ, ମଟର ମଞ୍ଜି ୧ କପ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ନିଅ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନେଇ କାଟ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ କଟା ପ୍ରଭୃତି ପକାଇ ମଟର ମଞ୍ଜି ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଦିଅ । ୨ ମିନିଟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ସେଥିରେ ଆଳୁ ସିଝା ଓ ଗରମ ମସଲା ପକାଇ ଗୋଳାଇ ରଖ । ୨ କପ ମଇଦାକୁ ପାଣିରେ ଗୋଳାଇ ଚକୁଳି ଆଣ ପରି କର । ତାଓ୍ୱାରେ ଛୋଟ ଛୋଟ ମଇଦା ଚକୁଳି କରି ସେଥିରେ ଆଳୁ ପୁର ଦେଇ ରୋଲ କରି ରଖ । ସବୁ ଆଣରେ ଯେପରି ସବୁ ପୁର ଦେଇ ରୋଲ ହୋଇଯାଏ । ଅନ୍ୟ ଏକ ମଇଦାରେ ପାଣି ମିଶାଇ ପିଠା ଆଣରୁ ଟିକେ ପତଳା କରି ଗୋଳାଅ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କର । ଗୋଟିଏ ରୋଲକୁ ମଇଦାର ପତଳା ମିଶ୍ରଣରେ ବୁଡ଼ାଇ ଛାଣ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୮ ଚିଜ ରୋଲ—୧ କପ ଚିଜ କୋରା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ତେନାଏ କାଗିଜ, ୨କପ ମଇଦା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଅଧକପ ତେଲ।

ପିଆଜ ଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିବେ। ଚିଜ କୋରା କାଗିଜ ରସ, ପିଆଜ-କଟାକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ନେବେ। ଏଥିରେ ସିଝା ମଟର ଓ ସିଝା ଆଳୁ ବି ଦେଇ ପାରନ୍ତି। ଅଣ୍ଡାକୁ ଫେଣ୍ଟି ନିଅନ୍ତୁ। ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାରେ ମଇଦା ଓ ପାଣି ଦେଇ ଦୋସା ଆଣ ପରି କରନ୍ତୁ। ତାୱାରେ ଅଳ୍ପ ତେଲଦେଇ ଗ୍ଲେଟ ଦୋସା କରନ୍ତୁ। ସେଥିରେ ଚିଜ ପୁର ଦେଇ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଏପଟ ସେପଟ କରି ଆଉ ଟିକେ ତେଲ ଦେଇ ଭାଜି ଦିଅନ୍ତୁ।

୯—ନଡ଼ିଆ କୋରା ରୋଲ—ମଇଦା ଦୁଇ କପ, ୧ କପ ସୁଜି, ଗୋଟିଏ ନଡ଼ିଆ, ୧ କପ ଚିନି, ୧ ସେର ଦୁଧ, ଅଧକପ ତେଲ। ୫ଟା ଗୁଜୁରାଟି।

ମଇଦା, ସୁଜି ଦୁଇଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି ଓ ପୁରା ଦୁଧକୁ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଦୁଇଘଣ୍ଟା ରଖ। ନଡ଼ିଆକୋରି ନେଇ ବଳିଥିବା ଚିନି ଓ ଗୁଜୁରାଟି ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ କଡ଼ାଇରେ ଟିକେ ଭାଜି ରଖ। ନଡ଼ିଆ କୋରାକୁ ଲମ୍ବାଳିଆ ଭାବରେ ବାନ୍ଧି ରଖ। ଯେପରି ନଡ଼ିଆ କୋରାଟା ରୋଲ ମଝିରେ ଲମ୍ବା ଭାବରେ ରହି ପାରିବ। ତାୱାରେ ମଇଦା ସୁଜି ଆଣରେ ଗ୍ଲେଟ ଦୋସା କରି ସେଥିରେ ନଡ଼ିଆ ପୁର ଦେଇ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ତେଲ ଦେଇ ଏପଟ ସେପଟ କରି ଭାଜି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ। ମଇଦା ମିଶ୍ରଣ ଯଦି ପତଳା ନହୋଇ ମୋଟା ହୋଇ ଯାଏ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ତରଳିଆ ଆଣ ପରି କରିନେବେ।

୧୦—ଖୁଆ ରୋଲ ଭଲ ଅରୁଆ ଚାଉଳର ଗୁଣ୍ଡ ୧କପ, ୧ କପ ମଇଦା ଦୁଧ ୨ ସେର, ଗୁଜୁରାଟି ଗୁଣ୍ଡ (୫ଟା), ୧କପ ଓ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି।

ଦେଢ଼ ସେର ଦୁଧର ଖୁଆ କରିବେ। ଶୁଖିଲା ଖୁଆ ଯଦି କିଣି ପାରନ୍ତି ତେବେ ୩୦୦ ଖୁଆ କିଣିଲେ ଦେଢ଼ ସେର ଦୁଧର ଦରକାର ନାହିଁ। ଖୁଆ ପୁର ଶୁଖିଲା ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ। ୧ କପ ଚିନିକୁ ଶିଲରେ ଚୂରିନେଇ ଖୁଆ ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦେବେ। ଗୁଜୁରାଟି ଗୁଣ୍ଡ ସେଥିରେ ଦେବେ। ଚାଉଳ ଚୂନା, ମଇଦା ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି ଓ ଅଧ ସେର ଦୁଧକୁ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ରଖିବେ। ଚାଉଳ ଚୂନା ମିଶ୍ରଣ ଯଦି ମୋଟା ହୋଇଯାଏ ସେଥିରେ ଆଉ କିଛି ପାଣି ଦେଇ ତରଳିଆ ପରି ମିଶ୍ରଣ କରିବେ। ତାୱାରେ ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ ଦୋସା ପରି କରି ସେଥିରେ ଖୁଆ ପୁର ଦେଇ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବେ। ତେଲ ଦେଇ ଟିକେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଭାଜି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବେ। (ଏଇ ଖୁଆ ରୋଲକୁ ଘନ ଦୁଧରେ ଗରମ ଗରମ ପକାଇ ବି ଖାଇ ପାରନ୍ତି।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୨୧— ଫିସ ଫ୍ରାଏ— ଭେକ୍‌ଟି ମାଛର ପାଢଆ ଅଧକଲୋ, ଗୋଟିଏ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଣ୍ଡା ଗୋଟିଏ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଏକ କପ ।

ଭେକ୍‌ଟି ମାଛକୁ ପାଢଆ କରି କରି କାଟି ରଖିବେ । ପାପୁଲିର ଅଧା ସାଇଜ କରି ପାଢଆ କରିବେ । ପାଢଆରୁ କଣ୍ଟା ବାହାର କରିନେବେ ଟାଣି ଟାଣି । ଉପର ଚମଡ଼ା ବି ଟାଣି ଟାଣି ବାହାର କରି ଦେବେ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟି ନେବେ । ମସଲା ବଟା, ମାଛ, ଲେମ୍ବୁରସ ଓ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ । ଅଣ୍ଡାଟିକୁ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । ଖଣ୍ଡିଏ ମାଛ ମସଲା ସହ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ବିସ୍କୁଟଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ହାତରେ ଚୁପି ଚୁପି ଦେବେ । ଏହାକୁ କମ ନିଆରେ ଭାଜିବେ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେଲେ ଓହ୍ଲାଇଦେ । ପିଆଜ କଟା ଓ ଟମାଟୋ କଟା ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨୨- ପୁରଭରା ଫିସଫ୍ରାଏ- ୨୫୦ଗ୍ରାମ ଭେକଟିମାଛ, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, କିଛି କସମିସ ଓ କାଜୁ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଗ୍ରାମଚ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ଭୁଜିବା ପାଇଁ ତେଲ, ଗୋଟିଏ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ ।

୫୦୦ଗ୍ରାମ ଭେକ୍‌ଟିମାଛର ପାଢଆ କରି ରଖନ୍ତୁ । ଅନ୍ୟ ମାଛ ନରମ ଭଜା କରି କଣ୍ଟା ଛଡ଼ାଇ ଚକଟି ରଖନ୍ତୁ । ପାଢଆ ମାଛକୁ ଲେମ୍ବୁରସ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭିଜାଇ ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ କଟା ଲଙ୍କା ଓ ଅଦା କଟା ଦେଇ ଭାଜ । ସେଥିରେ କାଜୁ ଓ କସମିସ ଦେଇ ମାଛ ଚକଟା ପକାଅ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡାକୁ ସେଥିରେ ପକାଇନେଇ ଭୁଜିଆ ପରି ଭାଜି ନିଅ ଭଲ ଭାବରେ । ଅନ୍ୟ ଅଣ୍ଡାଟିକୁ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଖଣ୍ଡିଏ ମାଛ ପାଢଆ ଉଠାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ମିଶା ମାଛ ପୁର ଦେଇ ଚୁପି ଚୁପି ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଅଣ୍ଡାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଦେଇ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡରେ ଗଡ଼ାଇ ନେଇ ଚୁପି ଚୁପି ଗରମ ତେଲରେ ପକାଇ ଭୁଣ । ତେଲ କଡ଼ାଇ ଗରମ କରିବା ପରେ ମାଛ ପାଢଆରେ ପୁର ଦେଇ ଗଢ଼ିବେ । କାରଣ ଗଢ଼ି ରଖି ଦେଲେ ଭାଙ୍ଗି ଯିବାର ସମ୍ଭାବନା ବେଶୀ ।

୨୩— ପୁରଭରା ବନ୍ଧାକୋବି ଫ୍ରାଏ— ବନ୍ଧା କୋବିର ନରମ ପତ୍ର ୧୨ ଖଣ୍ଡ (ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ନରମ ପାଖୁଡ଼ା ବାହାର କରି ନେବେ । ଗରମ ଲୁଣ ପାଣିରେ ଟିକେ ସମୟ ଫୁଟାଇ ନରମ କରି ନେଇ ଆସ୍ତେ ଭୁଣି ପାଣି ଝଡ଼ାଇ ନେବେ) । ୨୫୦ଗ୍ରାମ କିମା ମାଂସ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୭ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ, ବେସନ ୧ କପ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ମାଂସ ସିଝାଇ ନେବେ । ପାଣି ଥିଲେ ଶୁଖାଇ ନେବେ । କଡ଼ାଇରେ ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଭାଜିବେ । ପିଆଜ ଭଲା ନରମ ହେଲେ ମାଂସ ସିଝା ପକାଇ ଭାଜିବେ । ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ରଖିବେ । ପୁରକୁ ୧୨ ଭାଗ କରିଦେବେ । ବେସନକୁ ଲୁଣ ଓ ପାଣି ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । କୋବି ସିଝା ପତ୍ରରେ ମାଂସ ପୁରଦେଇ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବେ । ସାଇଡ଼କୁ ପାନଖିଲ ପରି ଖୁସି ଦେବେ । ସେଇ କୋବି ପତ୍ର ରୋଲ ଗୁଡ଼ିକୁ ବେସନ ଗୋଳାରେ ବୁଡ଼ାଇ ନିଆଁ କମ ବେଶୀ କରି କରି ଭାଜିବେ ।

୧୪—ଘିନ ହୁଇଲ ଫ୍ରାଏ—୨ କପ ଅଟା, ୧ କପ ବୁଟ ଡାଲି, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୨ଟା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବୁଟଡାଲିକୁ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ରସୁଣ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ସହ ଚକଟି କରି ବାଟି ନିଅ । ଲୁଣ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଅଟାରେ ଲୁଣ ଓ ପାଣି ଦେଇ ରୁଟି ଅଟା ପରି ଦଳି ରଖ । ଅଟା ଦଳାକୁ ୫ ଭାଗ କର । ଡାଲି ବଟାକୁ ପାଞ୍ଚ ଭାଗ କର । ଗୋଟିଏ ବଡ଼ କଡ଼ାଇରେ ଅଧ କଡ଼ାଇ ପାଣି ଫୁଟାଅ । ପାଣି ଫୁଟିଲେ ଗୋଟିଏ ରୁଟିରେ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ଡାଲି ବଟା ଚାରିଆଡ଼େ ଲଗାଇଦିଅ । ତାହାକୁ ଚାପି ଚାପି ଗୁଡ଼ାଇ ନିଅ । ଏହିପରି ୫ଟା ରୁଟିକୁ ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଆସ୍ତେ ଫୁଟନ୍ତା ପାଣିରେ ଗୋଟିଏ ପରେ ଗୋଟିଏ ପକାଇ କିଛି ସମୟ ଫୁଟିବାକୁ ଦିଅ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଏହାକୁ ଓଲଟାଇ ନିଅ । ଥରେ ଦୁଇ ପାଖ ସିଝିଗଲେ ପାଣିରୁ ଛାଣି ନେଇ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ବଡ଼ଥାଳରେ ରଖିଦିଅ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇ ଗଲେ ଏଇ ରୋଲଗୁଡ଼ିକୁ ଅଧଇଞ୍ଚ ମୋଟାର ଗୋଲ ଗୋଲ ସାଇଜ କାଟି ରଖ । ଖାଇବା ସମୟରେ ଏହି ଘିନ ହୁଇଲକୁ ଗରମତେଲରେ ଭାଜି ଟମାଟୋ ସସ ସହ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୫—ଭେଜି ଟରଆନ ଫାଁଯ ଫ୍ରାଏ—ମୋଡ଼ ହୋଇ ରହିଥିବା କଅଁଳ ସାରୁ ପତ୍ର ୨ଟା ୧ କପ ବୁଟଡାଲି, ଅଧକପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୧ କପ ନଡ଼ିଆକୋରି ୧ ଚାମଚ ଜିରା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଶୁଖିଲାଲଙ୍କା ୨ଟା, ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବୁଟଡ଼ାଲି, ଅରୁଆଚାଉଳ ୧ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖ । ଡାଲି, ଚାଉଳ, ନଡ଼ିଆ କୋରି, ଜିରା, ରସୁଣ, ଅଦା ଓ ଲଙ୍କାକୁ ଚକଟି କରି ବାଟିନିଅ । ସେଥିରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ୨ ଭାଗ କର । ଗୋଟିଏ ପତ୍ର ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ଚାରିଆଡ଼େ ଲଗାଅ । ତା ଉପରେ ଅନ୍ୟ ପତ୍ର ରଖ । ସେ ପତ୍ର ଉପରେ ଅନ୍ୟ ଭାଗ ରଖ । ଏହିପରି ସବୁ ପତ୍ର ଓ ସବୁ ମିଶ୍ରଣ ସରିଗଲା ପରେ ସବୁକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୁଡ଼ାଇ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ନେଇ ସୂତା'ରେ ବାନ୍ଧିଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ଅଧା କଡ଼ାଇ ପାଣି ଦେଇ ଫୁଟାଅ । ପାଣି ଫୁଟିଲେ ଏଇ ପ୍ୟାକେଟକୁ ସେଥିରେ ରଖି କିଛି ସମୟ ଫୁଟାଅ । ପ୍ରେସର ପାନରେ କରି ସିଝାଇ ନିଅ । ୧୦ ମିନିଟ ପରେ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ଥଣ୍ଡା କର । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଅଧଇଞ୍ଚ ମୋଟା ସାଇଜର ଗୋଲ ଗୋଲ କାଟି ରଖ । ତେଲ ଗରମ କରି ପିସ୍‌ଗୁଡ଼ିକ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଛୁଣି ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୬—ସାମୀ କବାବ –୨୫୦ଗ୍ରାମ୍ କିମା ମାଂସ, ଦେଢ଼କପ ବୁଟଡ଼ାଲି, ୨ଟା ଅଳେଇଚ, ୮।୧୦ଟା ଗୋଲମରିଚ, ୫ଟା ଲଙ୍କା, ଦୁଇ ଇଞ୍ଚି ଡାଲଚିନି, ୭।୮ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଧନିଆ ପତ୍ର କିଛି, କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ ଫାଳେ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

ମାଂସ, ବୁଟ ଡାଲି, ଅଦା, ରସୁଣ, ଲଙ୍କା, ଅଳେଇଚ ଗୋଲମରିଚ, ଡାଲଚିନି ସବୁକୁ ଲୁଣ ଓ ୧କପ ପାଣିଦେଇ ପ୍ରେସର କୁକରରେ ସିଝାଇ ନିଅ । ପିଆଜ, ଧନିଆପତ୍ର ଚୂନା ଚୂନା କାଟିନେଇ କାଗିଜିରସ ଓ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ରଖନ୍ତୁ । ମାଂସ ସିଝା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଚକଟା କରି ଶିଳରେ ବାଟିନିଅନ୍ତୁ । ଏଇ ବଟାରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ । ମାଂସ ମିଶ୍ରଣକୁ ଟିକେ ହାତରେ ଧରି ଚେପଟା କରି ତା ମଝିରେ ପିଆଜ କଟା ପୁର ଟିକେ ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ନେଇ ରଖନ୍ତୁ । ତେଲ ଗରମ କରି ଏଇ କବାବଗୁଡ଼ିକ ଛୁଣି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦିଅନ୍ତୁ, କଟା ପିଆଜ ଓ ଟମାଟୋ କଟା ସାଙ୍ଗରେ ।

୧୭—ନଉଟ୍ରିଲ କବାବ—୧ କପ ନଉଟ୍ରିଲ, ଅଧକପ ସୋରିଷ ଡାଲି, ୨ ଇଞ୍ଚ ଡାଲଚିନି, ଦୁଇଟା ଅଳେଇଚ, ୨ଟା ଲବଙ୍ଗ, ୮।୧୦ ଟା ଗୋଲମରିଚ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଫାଳେ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ, ପୋଦିନା ପତ୍ର କିଛି, ଅଧକପ ବେସନ । ଛୁଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ନଉଟ୍ରିଲକୁ ୩ କପ ପାଣିରେ ସିଝାଇ ନେଇ ଛୁଣି ଦେଇ ଚିପୁଡ଼ି ରଖ । ଡାଲିକୁ ଅଦା, ରସୁଣ ଓ ଗରମମସଲା ସହ ଅଧା ସିଝା କରି ନିଅ । ଡାଲି ସିଝାରେ ଯେପରି ପାଣି ନରହେ । ଡାଲି ସିଝା ନଉଟ୍ରିଲକୁ ମିଶାଇ ଶିଳରେ ଚକଟା କରି ବାଟି ରଖ । ପିଆଜ ଓ ପୋଦିନା ପତ୍ର ଚୂନା ଚୂନା କାଟି ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ କାଗିଜିରସ ମିଶାଇ ରଖ । ନଉଟ୍ରିଲ ବଟାରେ ବେସନ ମିଶାଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ଏଇ ମିଶ୍ରଣରୁ କିଛି ହାତରେ ଧରି ତା ମଝିରେ ପିଆଜ ପୁର ଦେଇ ଗୋଲ ଗୋଲ କବାବ ଆକାର ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ ସସ ସହିତ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୮—**ମାଛ କବାବ**—ଅଧକଲେ ଆତ୍ତ କମ୍ବା ଭେକଟି ମାଛ, ଗୋଟିଏ କାଗଜି ଲେମ୍ବୁ, ଦୁଇଗୋଟି ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୬ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ୬ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ନଡ଼ିଆ, ପିଞ୍ଚି ୧୨ ଖଣ୍ଡ, ଅଧ କପ ତେଲ ।

ଅ.ଡ଼ମାଛର ମାଛଅଂଶକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଅଳ୍ପ ସାଇଜର କାଟନ୍ତୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କାଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଭଲ ଭାବରେ ବାଟିନିଅ । ମାଛଖଣ୍ଡ, ମସଲ ବଟା, କାଗଜିରସ ଓ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ନେଇ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ନଡ଼ିଆ ପିଞ୍ଚିର ଗୋଟିଏ ପାଖ ମୁନିଆ କର । ଦୁଇଟି ପିଆଜକୁ ମଝିରୁ ଥରେ କାଟି ନେଇ ଲମ୍ବା ଭାବରେ ୨ ଥର କାଟି ନିଅ । ପିଆଜର ପାଖୁଡ଼ା ମାଛ ସାଇଜର ଯେପରି ହୁଏ । ଖଣ୍ଡେ ପିଞ୍ଚିରେ ଖଣ୍ଡେ ମାଛ, ଦୁଇ ପାଖୁଡ଼ା ପିଆଜ, ଖଣ୍ଡେ ମାଛ ଏଇପରି ଖଣ୍ଡେ ପିଞ୍ଚିରେ ୫।୬ ଖଣ୍ଡ ମାଛ ଓ ପାଞ୍ଚ ଖଣ୍ଡ ପିଆଜ ଗୁନ୍ଥି ନେଇ ଚୁପି ଚୁପି ପିଞ୍ଚିର ମଝିକୁ ରଖିବେ । ଦୁଇ ସାଇଡ଼ର ପିଞ୍ଚି ବୁଢେ଼ ଯେପରି ଧରିବାକୁ ଏହିପରି ଭାବରେ ସବୁ ପିଞ୍ଚିରେ ସବୁ ମାଛ ଗୁନ୍ଥି ନେବେ । ତାଓ୍ୱାରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ତାଓ୍ୱା ଗରମ କରି ଏଇ ପିଞ୍ଚି ୬ଟିକୁ ଥରେ ଓ ଅନ୍ୟ ୬ଟିକୁ ଥରେ ଭାଜିବେ । ଆସ୍ତେ ଓଲଟାଇ ଓଲଟାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ କରିବେ ଯେପରି ଭାଙ୍ଗି ନ ଯାଏ ତାହା ଦେଖିବେ । ପିଞ୍ଚି ମୁହଁ ପ୍ଲେଟରେ ରଖି କଟା ପିଆଜ, ଟମାଟୋ ଓ ଫିଙ୍ଗର ଚିପସ ସହ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୯—**ମାଂସ କବାବ**—ଅଧକଲେ ଛୋଟ ଆଳୁ ସାଇଜର କଣ୍ଟା ନ ଥିବା ମାଂସ, (୧ କଲେ ମାଂସ ଆଣି ସେଥିରୁ କବାବ ପାଇଁ ସାଇଜ କରି ମାଂସ କାଟି ରଖି ଅନ୍ୟ କଣ୍ଟା ମାଂସ ତରକାରି କରି ଦେବେ), ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଖିର, କଞ୍ଚା ଅମୃତଭଣ୍ଡା କାଟିଲା ବେଳେ ସେ ଖିର ପୋଛି ରଖିଲେ ହେବ), ଦୁଇଗୋଟି ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ୬ଟା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭିନେଗାର । ୬ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ନଡ଼ିଆ ପିଞ୍ଚି ୧୨ ଖଣ୍ଡ ।

ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ରସୁଣ ଅଦା ଓ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ନିଅ । ମାଂସ ଖଣ୍ଡ, ବଟା ମସଲ ଅମୃତ ଭଣ୍ଡା ଖିର, ଭେନିଗର ଓ ଲୁଣ ମିଶାଇ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ଅନ୍ୟ ଦୁଇଟି ପିଆଜକୁ ଲମ୍ବା ଭାବରେ ୪ ଫାଳ କରି ରଖ ନଡ଼ିଆ ପିଞ୍ଚିର ଗୋଟିଏ ସାଇଡକୁ ମୁନିଆ କରି କାଟି ରଖ । ପିଞ୍ଚିରେ ଗୋଟିଏ ମାଂସ ଖଣ୍ଡ, ଦୁଇ ପାଖୁଡ଼ା ପିଆଜ ପୁଣି ଖଣ୍ଡେ ମାଂସ ଏପରି ଭାବରେ ଗୁନ୍ଥି ଦିଅ । ସବୁ ମାଂସ ଖଣ୍ଡ ଓ ପିଆଜ ଯେପରି ୧୨ଟି ପିଞ୍ଚିରେ ରହିଯାଏ । ତାଓ୍ୱାରେ ୨ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଏଇ କବାବ ସବୁ ରଖି କମ ନିଆଁରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଓଲଟ ପାଲଟ କରି ଭାଜିବେ । ବଳିଥିବା ମସଲ ସବୁ ଆସ୍ତେ, ଆସ୍ତେ,କରି ଦେଇ ଭାଜିବେ । ମାଂସ ସିଝିଗଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ । ପିଞ୍ଚି ମୁହଁ ପ୍ଲେଟରେ ରଖିବେ । ତା ମଝିରେ ମଝିରେ କଟା ପିଆଜ, ଫିଙ୍ଗର ଚିପସ ଓ କଟା ଟମାଟୋ ଦେଇ ସଜାଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୨୦—ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି କବାବ— ୬ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ୧୨ଟି ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଗୋଟିଏ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ, ୨ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ନଡ଼ିଆ ପିଞ୍ଛ, କିସମିସ ୧୪ଟା, ଅଧା ଖଣ୍ଡ କାଜୁ ୧୪ ଖଣ୍ଡ ।

ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ନଖ ପ୍ରଭୃତି କାଟି ନେଇ ମୁଣ୍ଡ ଖୋସା ଗୋଟିଏ ସାଇଡ଼ରୁ ଛଡ଼ାଇ ହାତ ପୂରାଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ମୁଣ୍ଡ ଭିତରଟା ସଫା କରିଦେବେ। ଅନ୍ୟ ସବୁ ଅଂଶ ଯେପରି ଥିବ ଏହାକୁ ଭଲଭାବରେ ଧୋଇ ନେଇ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖିବେ । ପିଆଜ ଅଦା ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟିନେଇ ଲେମ୍ବୁ ରସ ମିଶାଇ ମାଛରେ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦୁଇ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ । ୨ ଖଣ୍ଡ କାଜୁ ଓ ଦୁଇ ଖଣ୍ଡ କିସମିସକୁ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମୁଣ୍ଡରେ ଆସ୍ତେ, ଆସ୍ତେ ପୁରାଇ ଦେବେ । ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିକୁ ସିଧା ଭାବରେ ଲମ୍ବାରେ ଗୋଟିଏ, ପାପୁଲିରେ ଧରି ନଡ଼ିଆ ପିଞ୍ଛଟା ଲାଞ୍ଜପାଖରୁ ଗୁଞ୍ଜି ଦେହଭିତରେ ପୁରାଇ ମୁଣ୍ଡ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ନେଇ ରଖିବେ । ଏପରି ଭାବରେ ସବୁ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି କରିନେବେ । ତାଓ୍ୱାରେ ତେଲ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦେଇ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ସବୁ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ । ବଳିଥିବା ମସଲା ପାଣି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ସେଥିରେ ଦେଇ ଓଲଟପାଲଟ କରି ଭାଜିବେ । ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ଯେତେବେଳେ ସିଝିଲାବ ଜାଣିବେ ଓ ଭଲରୂପେ ବାସିବ ସେତେବେଳେ ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି କବାବ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । ପ୍ଲେଟରେ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଭାବରେ ରଖି ତା ଉପରେ ସିଝା ଅଣ୍ଡା ପିଆଜର ଚକସ ଓ ପିଆଜ ଟମାଟୋ କଟା ସଜାଇ ନେବେ । ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ସେଥିରେ ଛିଞ୍ଚି ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୭ ଗ୍ରିଲ, ଟିକାଅ, ସିଙ୍ଗଡ଼ା

୧—ଫିସ ଗ୍ରିଲ— ଅଧକିଲୋ ଭେଟ୍କିମାଛ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା, ୫୦ ଗ୍ରାମ କିସମିସ, ୫୦ ଗ୍ରାମ କାଜୁ, କର୍ନ ଫ୍ଲାଉଆର ୨ ଟେବୁଲଚାମଚ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

ମାଛକୁ ନରମ ଭଜା କରି କଣ୍ଟା ବାହାର କରି ରଖ । ପିଆଜ, ରସୁଣ, ଓ ଲଙ୍କାକୁ ଚକଣ କରି ବାଟ । କାଜୁ, କିସମିସ ଓ ମାଛକୁ ଶିଳରେ ଖଦଖଦଡ଼ିଆ କରି ବାଟିନିଅ । ପିଆଜ ବଟା, ମାଛ ବଟାରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ମିଶାଇ ନିଅ । ଲୁଣ ଓ କର୍ନ ଫ୍ଲାଉଆର ବି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ଗ୍ରେଟ ରସଗୋଲ୍ଲା ସାଇଜର ଗୋଲ ଗୋଲ କରି ଗ୍ରିଲ ଟ୍ରେରେ ରଖି ବେକ କରିବେ, ଯାହାର ଓଭନ ନଥିବ । ତାଓ୍ୱାରେ ତେଲ ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ଓଲଟପାଲଟ କରି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ହେବାଯାଏ ଗ୍ରିଲଗୁଡ଼ିକ ସେକି ରଖିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୨—ମିଟ ଗ୍ରିଲ—କିମା ମାଂସ ୫୦୦ଗ୍ରାମ୍ ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା, ୫୦ଗ୍ରାମ କସମିସ, ୫୦ ଗ୍ରାମ କାଜୁ, କର୍ନ ଫ୍ଲାଉଆର ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଗରମ ମସଲା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

ମାଂସକୁ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇ ନଅ। ମାଂସ ସିଝିଗଲେ ତାକୁ କାଟି ନଅ । ଅଦା ପିଆଜ ରସୁଣ ଓ ଲଙ୍କା ଚିକଣ କରି ବାଟି ନଅ । କସମିସ ଓ କାଜୁ ମୋଟା ମୋଟା କାଟି ନଅ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ସମସ୍ତ ବଟା, ଲୁଣ କର୍ନ ଫ୍ଲାଉଆର ଓ ଅଣ୍ଡା ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନଅ । ଗୋଲ ଗୋଲ ଗ୍ରିଲ କରି ତାଓ୍ବାରେ କମ ନିଆଁରେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ସେକିବ ।

୩—ବୁଟଡ଼ାଲ ଗ୍ରିଲ—୧ କପ ବୁଟଡ଼ାଲି, ୧ ଇଞ୍ଚ ଡାଲଚିନି, ଦୁଇଟା ଅଳେଇଚ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୬ଟା ଗୋଲମରିଚ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ମୁଠାଏ ପୋଦନା ପତ୍ର, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

ବୁଟଡ଼ାଲି, ଡାଲଚିନି, ଅଦା, ରସୁଣ, ଅଳେଇଚ ଓ ଗୋଲମରିଚ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ସିଝାଅ । ଡାଲି ସିଝିଗଲେ ପାଣି ଶୁଖାଇ ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଚିକଣ କରି ଶିଳରେ ବାଟି ନଅ । ପିଆଜ ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିରଖ । କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ପୋଦନା ପତ୍ର ବି କାଟି ରଖ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ବୁଟଡ଼ାଲି ବଟା, ପିଆଜ ଲଙ୍କା ପ୍ରଭୃତି କଟା ଓ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଗୋଲ ଗୋଲ ଗ୍ରିଲକରି ତାଓ୍ବା କିମ୍ବା ଓଭନରେ କରିବେ ।

୪—ଭେଜିଟେବୁଲ ଗ୍ରିଲ—୪ଟା ବିଟ, ୨ଟା ଆଳୁ, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ମୁଠାଏ ଚିନାବାଦାମ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଚା ଚାମଚ, ଅଧକପ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

ବିଟ ଓ ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ରଖ । ମଟର ମଞ୍ଜି ସିଝାଇ ନଅ । ଚିନା ବାଦାମ ଭାଜି ରଖ । ଅଦା, ପିଆଜ ଓ ଲଙ୍କା ବାଟି ସେଥିରେ ମିଶାଅ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ନଅ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା, ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ ଓ ପରିବା ସିଝା ବଟା ମସଲା ସହ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଗୋଲ ଗୋଲ ଗ୍ରିଲ କରି ଓଭନ କିମ୍ବା ତାଓ୍ବାରେ ସେକନ୍ତୁ ।

୫—ଆଳୁ ଗ୍ରିଲ—ବଡ଼ ଆଳୁ, ୬ଟା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୬ଟା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ କପ, ।

କଞ୍ଚା ଆଳୁକୁ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନଡ଼ିଆକୋରାରେ ଘଷି ଘଷି ନଡ଼ିଆ କୋରା ପରି କୋରି ନଅ । କୋରିଲା ପରେ ଧୋଇ ରଖ ନ ହେଲେ ନାଲି ଦେଖାଯିବ । ପିଆଜ, ଅଦା,

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଓ ଲଙ୍କା ବାଟି ଦିଅ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଆଳୁ କୋରୁ, ଲୁଣ, ଅଦା ପିଆଜ ବଟା, ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା ଓ ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଗୋଲ ଗୋଲ ଗ୍ରିଲ କରି ତାଓ୍ୱା କମ୍ବା ଓଭନରେ ଭାଜିବେ ।

୬—ଚକଗ୍ରିଲ— ୧ କପ ଚକ କୋରୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ପାଉଁରୁଟି ପିସ ୨ଟା, ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ୨ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ମୁଠାଏ ଚନା ବାଦାମ, ' ଟେବୁଲ ଦୁଧ ।

ଚନାବାଦାମ ଭାଜି ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଅଧା ଅଧା କୁଟି ରଖ । ଦୁଧରେ ପାଉଁରୁଟି ଭିଜାଇ ରଖ । ପିଆଜ ଓ କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା କାଟି ରଖ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା, କଟା ପିଆଜ ଓ ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଲୁଣ ଭଜା ପାଉଁରୁଟି ଓ ଚକ କୋରୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ମିଶାଇ ଦିଅ । ଗୋଲ ଗୋଲ କରି କମ ନିଆଁରେ ଏପଟ ସେପଟ କରି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ସେକିବେ ।

୭—ଆଳୁ ଟିକିଆ— ୬ଟା ବଡ଼ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଦୁଇମୁଠା ଧୋବନା ପତ୍ର, ପୁଟେ ତେନ୍ତୁଳି, ମୁଠାଏ ନଡ଼ିଆ କୋରୁ, ଭଜା ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗ୍ରାମ ବଟଲୁଣ ଟିପେ ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ଗରମ ଗରମ ଚକଟି ନେବେ ଭଲ ଭାବରେ ଲୁଣ ଦେଇ । ଏହି ଆଳୁ ସିଝ୍ କୁ ଟିକେ ଟିକେ ଧରି ପାନ ପତ୍ର କମ୍ବା ଗୋଲ ସାଇଜ କରିବେ । ତାଓ୍ୱାରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ ଦେଇ ଏହି ଟିକିଆକୁ କମ ନିଆଁରେ ରଖିବେ । ଗ୍ୟାସରେ ଧୀରେ ଧୀରେ କରିବେ । ବହୁତ ସମୟ ଲାଗିବ ଏହା କରିବାକୁ । ପିଆଜ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଚୁନେଇ କାଟିବେ । ନଡ଼ିଆ କୋରୁ, ଧୋବନା ପତ୍ର ଭଲ ଭାବରେ ବାଟିବେ । ଗୋଟିଏ ପ୍ଲେଟରେ ଟିକିଆ ୪ଟା ସଜାଇରଖି ତା ଉପରେ ପିଆଜ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା କଟା ଛୁଞ୍ଚି ଦେଇ ଧୋବନା ଚଟଣି ଛୁଞ୍ଚି ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୮—ଡାଲି ଟିକିଆ—ବୁଟଡାଲି ୧ କପ, ୧ କପ, ନଡ଼ିଆ କୋରୁ, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୧ ଗ୍ରାମ ଜିରା, ୬ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଧୋବନା ପତ୍ର ଦୁଇ ମୁଠା, ପୁଟେ ତେନ୍ତୁଳି ।

ବୁଟଡାଲି ଭିଜାଇ ରଖ । ଦୁଇଘଣ୍ଟା ପରେ ନଡ଼ିଆ କୋରୁ ଭିଜାଡାଲି, ରସୁଣ, ଜିରା, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଓ ଅଦା ଚକଟି କରି ବାଟି ଦିଅ । ତାଓ୍ୱାରେ ତେଲ ଦେଇ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଟିକିଆ ଭାଜ, ଦୁଇପାଖ ଯେପରି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ଧୋବନା ଓ ତେନ୍ତୁଳି ବାଟି ଚଟଣି କର । ଟିକିଆ ଭଜା ସରିଲେ ପ୍ଲେଟରେ ରଖି ତା ଉପରେ ଧୋବନା ଚଟଣି ପକାଇ ଦିଅ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୯—ଛେନା ଟିକିଆ—୧ ସେର ଦୁଧର ଛେନା, ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ସିଝା ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ମୁଠାଏ ପୋଦିନା ପତ୍ର, ଗୋଟିଏ ପୁଷ୍ଟ ତେନ୍ତୁଳି, ଦୁଇ ଟେବୁଲ । ଗୁମଚ ଚିନି, ଟିକେ ବିଟ ଲୁଣ ।

ଛେନାକୁ କନାରେ ରଖି ଝୁଲାଇ ଦିଅ । ସେଥିରୁ ପାଣି ଝରିଗଲେ ସିଝା ଆଳୁ ସେଥିରେ ଚକଟି ଦିଅ । ପିଆଜ ଅଦା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଓ ପୋଦିନା ପତ୍ର କାଟି ସେଥିରେ ମିଶାଅ ଲୁଣ ଦେଇ । ତେନ୍ତୁଳି ରସ କରି ସେଥିରେ ଚିନି ଓ ବିଟ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଆଉଟାଇ ମିଠା ଚଟଣୀ କର । ପ୍ଲେଟରେ ଛେନା ଟିକିଆ ରଖି ତା ଉପରେ ମିଠା ଚଟଣୀ ଢାଳି ଦିଅ ।

୧୦—ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଟିକିଆ—ଅଧ କିଲୋ ଅମୃତଭଣ୍ଡା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୬ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଗ୍ରା ଗୁମଚ ।

ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଚୂନା ଚୂନା କାଟି ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ସିଝାଅ । ସିଝିଗଲେ ପାଣି ଶୁଖାଇ ଚିପି ଚିପି ଦିଅ । ପିଆଜ ଅଦା ଲଙ୍କା ପ୍ରଭୃତି ଚୂନା ଚୂନା କାଟ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଗୁମଚ ତେଲ ଦେଇ ସେଥିରେ କଟା ପିଆଜ ପ୍ରଭୃତି ଭାଜ । ଭଜା ନରମ ହେଲେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ସେଥିରେ ଦେଇ ଘାଣ୍ଟି ଘାଣ୍ଟି ଭାଜି ନିଅ । ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଭଜା ଅଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ମିଶାଇବେ, ଗରମ ମସଲା ବି ମିଶାଇବେ । ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ତାଓ୍ୱାରେ ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ଟିକିଆ ଭାଜିବେ । ଏହାକୁ ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୧—ନଉଟ୍ରିଲ ଟିକିଆ—୧ କପ ନଉଟ୍ରିଲ, ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, କିଛି ଧନିଆ ପତ୍ର, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ପାଉଁରୁଟି ଗୁଣ୍ଡ ପିଏ, ଟିକେ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ପଚେ ତେନ୍ତୁଳି, ଦୁଇଟେବୁଲ ଗୁମଚ ଚିନି, ଟିପେ ବିଟ ଲୁଣ ।

ନଉଟ୍ରିଲ ସିଝାଇ ନେଇ ଚପୁଡ଼ି ରଖ । ତାକୁ ରସୁଣ ସହ ଚକ୍‌ଣ କରି ଶିଳରେ ବାଟି ଅଦା, ପିଆଜ, ଲଙ୍କା ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର କାଟି ସେଥିରେ ମିଶାଅ । ବ୍ରେଡ଼କୁ ପାଣିରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ନଉଟ୍ରିଲ ବଟା ଓ କଟା ମସଲା ସହ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ତାଓ୍ୱାରେ ତେଲ ଦେଇ ଏଇ ମିଶ୍ରଣରେ ଟିକିଆ କରି କମ ନିଆଁରେ ସେକନ୍ତୁ । ଦୁଇପାଖ ଯେପରି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୁଏ । ତେନ୍ତୁଳି ରସ ବାହାର କରି ଚିନି ଦେଇ ମିଠା ଚଟଣୀ କରିବେ । ନଉଟ୍ରିଲ ଟିକିଆକୁ ମିଠା ଚଟଣୀ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୨—କଞ୍ଚାକଦଳୀ ଟିକିଆ—୨୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୪ଟା କଞ୍ଚାକଦଳୀ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଭଜା ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦୁଇ ଚାମଚ, ପୋଦିନା ପତ୍ର ଦୁଇମୁଠା, ୧ ପୁଟ ତେନ୍ତୁଳି, ବିଟ ଲୁଣ ଟିପେ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ ।

କଞ୍ଚାକଦଳୀ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ସିଝାଇ ନେଇ ଚକଟି ରଖ । ସେଥିରେ ବେସନ ମିଶାଅ । ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟି ମିଶାଅ । ଲୁଣ, ଜିରା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ବେସନ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟିବେ । ତାୱାରେ ଅଳ୍ପ ତେଲରେ ଓ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ଟିକିଆଗୁଡ଼ିକ ଦୁଇପାଖ ସେକି ସେକି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ କରିଦିଅ । ପୋଦିନା ତେନ୍ତୁଳି ବାଟି ଚଟଣି କର । ପ୍ଲେଟରେ ଟିକିଆ ଦେଇ ତା ଉପରେ ପୋଦିନା ଚଟଣି ଓ ବିଟଲୁଣ ଛିଞ୍ଚି ରଖ ।

୧୩—ମାଂସ ସିଙ୍ଗଡ଼ା—ଦୁଇକପ ମଇଦା, ଦୁଇକପ ବାଦାମ ତେଲ, ୨୫୦ଗ୍ରାମ କିମା ମାଂସ, ଗୋଟାଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ ଇଞ୍ଚ ଡାଲଚିନି, ୨ଟା ଲବଙ୍ଗ, ୨ଟା ଗୁଜୁରାତି, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

କିମା ମାଂସକୁ ଧୋଇ ଲୁଣ ଦେଇ ସିଝାଇ ନିଅ । ସିଝାରେ ପାଣି ଥିଲେ ଶୁଖାଇ ଦିଅ । ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ କରି କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ କଟା ପିଆଜ ଭାଜ । ପିଆଜ ଲାଲ ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ କଟା ଅଦା, ରସୁଣ ଓ ଲଙ୍କା ପକାଅ । ସିଝା ମାଂସ ପକାଇ ଭାଜନ୍ତୁ । ଡାଲଚିନି, ଲବଙ୍ଗ ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ କରି ସେଥିରେ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ ।

ମଇଦାରେ ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଓ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ପାଣି ଦେଇ ଦଳ । ଦଳାଟା ଟିକେ ଶକ୍ତ କରିବେ । ପୁରକୁ ୨୦ ଭାଗ କର । ମଇଦା ଦଳାକୁ ୧୦ ଭାଗ କରି ଗୁଳା କର । ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ଲମ୍ବାଳିଆ ଲୁଚି ବେଲ । ମଝିରୁ କାଟି ଦିଅ । ଗୋଟିଏ ଫାଳକୁ ହାତପାପୁଲିରେ ରଖି ଗୋଟିଏ ଭାଗ ପୁର ସେଥିରେ ଦେଇ କଟା ହୋଇଥିବା ଅଂଶକୁ ଯୋଡ଼ି ପାନଖିଲ ପରି କରି ଉପର ଅଂଶର ଗୋଲ ଅଂଶକୁ ଟିକେ ମୋଡ଼ି ଅନ୍ୟ ଅଂଶ ସାଙ୍ଗରେ ବନ୍ଦ କରି ଦିଅନ୍ତୁ । ସିଙ୍ଗଡ଼ା କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ ।

୧୪—ମାଛ ସିଙ୍ଗଡ଼ା—୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଭେକ୍ଟିମାଛ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଧନିଆ ପତ୍ର କିଛି । ୨ କପ ମଇଦା, ଦୁଇକପ ବାଦାମ ତେଲ ।

୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଗରମ କରି ମାଛକୁ ସନ୍ତୁଳି ନିଅ । ସନ୍ତୁଳା ମାଛକୁ କଣ୍ଟା ବାଛି ପରିଷ୍କାର କରି ଚକଟି ନିଅ । ମାଛ ଭଜାରୁ ବଳିଥିବା ତେଲରେ ପିଆଜ

Digitized by PPRACHIN, SOA

କଟା ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜ । ସେଥିରେ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କଟା ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ସହ ମାଛ ଦଲାକୁ ପିଆଜରେ ପକାଇ ଟିକେ ସମସ୍ତ ଭାଜି ରଖ । ଏହା ହେଲା ସିଙ୍ଗଡ଼ାର ପୁର । ଏଇ ପୁର ଦେଇ ସିଙ୍ଗଡ଼ା ତିଆରି କର ।

୧୫ — **ନଉରିତ୍ରଲ ସିଙ୍ଗଡ଼ା** — ୧ କପ ନଉଟି୍ରଲ, ଗୋଟାଏ ପିଆଜ ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟାଏ ରସୁଣ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୧ ଇଞ୍ଚ ଡାଲଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାଟ, ୨ଟା ଲବଙ୍ଗ, ୨ କପ ମଇଦା, ୨ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ନଉଟି୍ରଲକୁ ପାଣି ଦେଇ ସିଝାଇ ନିଅ । ସିଝା ନଉଟି୍ରଲକୁ ଚପୁଡ଼ି ରଖି କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ରସୁଣ ସହ ବାଟି ଦିଅ । ବଟାଟା ଟିକେ ଖଦଡ଼ିଆ ଯେପରି ହୁଏ । ୧ ଟେବୁଲ ଘିଅ ତେଲରେ ପିଆଜ ଭାଜ । ପିଆଜ ଲାଲ ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଅଦା କଟା, ଗରମ ମସଲା ଓ ନଉଟି୍ରଲ ବଟା ପକାଇ ଭାଜ । ଝୁରି ଝୁରି ହେଲେ ଓହ୍ଲାଇ ନିଅ । ଏଇ ପୁର ଦେଇ ମଇଦା ଦଲି ନଉଟି୍ରଲ ସିଙ୍ଗଡ଼ା କର ।

୧୬ ଫୁଲକୋବି ସିଙ୍ଗଡ଼ା - ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଫୁଲକୋବି, ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଅଧ ଗ୍ରାମ ଘିଅ ଜିରା, ୫ଟା ଗୋଲମରିଚ, ୨ଟା ଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଡାଲଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାଟ, ୨କପ ମଇଦା, ଦୁଇ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

କୋବିକୁ ଓ ଆଳୁକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ମଟର ମଞ୍ଜି ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ରଖ । କଡ଼େଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଘିଅ ତେଲ ଦେଇ ଆଳୁ ପ୍ରଭୃତି ପକାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଘାଙ୍କୁଣି ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ରଖ । ସମସ୍ତ ମସଲା ଅନ୍ୟ କଡ଼ାଇରେ ଶୁଖିଲା ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରି ନିଅ । ପରିବା ସିଝି ଗଲେ ସେଇ ଭଜା ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ମଇଦା ଦଲି ସିଙ୍ଗଡ଼ା କରିବେ ।

୧୭—**ମଟର ସିଙ୍ଗଡ଼ା** - ତିନିକପ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ପାନମହୁରୀ ୧ ଗ୍ରା ଘିଅ, ଟିପେ ହେଙ୍ଗୁ, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୨ କପ ମଇଦା, ୨ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ମଟର ମଞ୍ଜି, ଅଦା, ମହୁରୀ, ହେଙ୍ଗୁ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚକଣ କରି ବାଟି ନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଇଟେବୁଲ ଘିଅ ତେଲ ଦେଇ ମଟର ବଟାକୁ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜ । ଅନେକ ସମସ୍ତ ଧରି କମ ନିଆଁରେ ଏହା ଭାଜିବେ । ଏଥିରେ ୧ ଚା ଘିଅ ଚିନି ବ ଦେଇ ପାରନ୍ତି । ଭଜା ଝୁରି ଝୁରି ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇବେ । ମଇଦା ଦଲି ମଟର ପୁର ଦେଇ ସିଙ୍ଗଡ଼ା କରିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୮—ନଡ଼ିଆ ସିଙ୍ଗଡ଼ା—ନଡ଼ିଆ କୋରା ୨ କପ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୬ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୨ କପ ମଇଦା, ୨ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ପିଆଜ ଅଦା, ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନେଇ କାଟିବେ । ମଇଦା ଦଳି ନେବେ । ମଇଦା ଦଳି ବେଲିବା ସମୟରେ ନଡ଼ିଆକୋରା, କଟା ପିଆଜ ଲଙ୍କା ପ୍ରଭୃତି ଲୁଣ ସହ ମିଶାଇ ନେଇ ପୁର ଦେଇ ନଡ଼ିଆ ସିଙ୍ଗଡ଼ା କରିବେ । ନଡ଼ିଆକୋରା ଲୁଣ ଦେଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ମିଶାଇବେ । କାରଣ ଲୁଣ ଦେବା ପରେ ରହିଲେ ପାଣିଆ ହୋଇଯାଏ । ସେଇ ପୁରରେ ଟିକେ କାଗିଜି ରସ ଦେଇ ପାରନ୍ତି । ସିଙ୍ଗଡ଼ା କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ ।

୧୯—ଅଣ୍ଡା ସିଙ୍ଗଡ଼ା—୪ଟା ଅଣ୍ଡା, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୨କପ ମଇଦା, ୨ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ପିଆଜ ଟମାଟୋ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ ଭାଜ । ପିଆଜ ସାଙ୍ଗରେ ମଟର ପକାଇ କମ ନିଆଁରେ ରଖି ଢାଙ୍କି ଦିଅ । କାରଣ ମଟର ମଞ୍ଜି ଫୁଟି କଡ଼ାଇରୁ ବାହାରିଯାଏ । ପିଆଜ ଟିକେ ନରମ ହୋଇଗଲେ ନିଆଁ ବେଶୀ କରି ସେଥିରେ ଟମାଟୋ ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜିବେ । ଅଣ୍ଡା ସବୁ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ସେଥିରେ ଢାଳି ଭଲଭାବରେ ଘାଣ୍ଟିବେ । ଏହା ଝୁରି ଝୁରି ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ । ମଇଦା ଦଳି ସିଙ୍ଗଡ଼ା କରିବେ ।

୨୦—ବନ୍ଧାକୋବି ସିଙ୍ଗଡ଼ା—ଗୋଟିଏ ଗ୍ରେଟ ବନ୍ଧାକୋବି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭେନଗର, ଗରମମସଲା ୧ ଚା ଚାମଚ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ । ଚିନି ୧ ଚା ଚାମଚ, ଦୁଇକପ ମଇଦା, ୨ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ବନ୍ଧାକୋବି ଖୁବ୍ ଚୂନେଇ କାଟ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ବନ୍ଧାକୋବି ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଦିଅ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଖୋଲି ଗୋଳାଇ ଦେବେ । ବନ୍ଧାକୋବି ସିଝିଗଲେ ସେଥିରେ ଭେନଗର ଗରମମସଲା, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଓ ଚିନି ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଭଜା କର । ମଇଦାକୁ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଦଳି ୫ଟା ଗୁଳା କର । ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ବଡ଼ ରୁଟି ପରି ବେଲି ତାୱାରେ ଟିକେ ଏପଟ ସେପଟ କରି ଉଠେଇନେଇ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଆକାରରେ ସରୁ ସରୁ ୪ଟି ପଟି କାଟ । ଗୋଟିଏ ପଟିରେ ଟିକେ ବନ୍ଧା କୋବି ପୁର ଦେଇ ପାନଖିଲି ପରି ଓଲଟାଇ ଓଲଟାଇ ଗୁଡ଼ାଇ ନେବେ । ଟିକେ ପାଣି ହାତରେ ମୁହଁ ବନ୍ଦ କରି ଦେବେ । ଏହିପରି ଭାବରେ ସବୁ ଗୁଳାଗୁଡିକ ଗଢ଼ି ରଖିବେ । କମ ନିଆଁରେ ଛାଣିବେ । ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଅନ୍ୟ ପ୍ରକାର ଲାଗିବ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୮—ଦୋସା, ଇଡ଼ଲି, ଉପମା

୧—ମସଲା ଦୋସା—ଦୁଇକପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୧କପ ବିରି, ଅଧକିଲୋ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ବୁଟଡ଼ାଲି ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ସୋରିଷ ୧ ଚା ଚାମଚ, ତେଲ ଓ ଲୁଣ । ଭୃରୁସୁଙ୍ଗାପତ୍ର ।

ଚାଉଳ ବିରି ଭିଜାଇ ନେଇ ବାଟିନେବେ । ଚକୁଳି ପିଠା ଅଟା ପରି କରିବେ । ବାଟିବାର ୩।୪ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଦୋସା କରାଯାଇପାରେ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଅଧା ଅଧା ଚକଟି ଦେବେ । ପିଆଜ, ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗୋଟ ଗୋଟ କରି କାଟି ରଖିବେ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବୁଟ ଡାଲି ପକାଇବେ । ବୁଟଡ଼ାଲି ଲାଲ ହୋଇଗଲେ ସୋରିଷ ପକାଇବେ । ସୋରିଷ ଫୁଟିଲେ ପିଆଜ ଓ ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ପକାଇ ଭାଜିବେ । ନରମ ହୋଇ ଆସିଲେ ସିଝା ଆଳୁ ଲୁଣ ଓ ହଳଦୀ ଦେଇ ଟିକେ ଭାଜି ଭାଜି ସେଥିରେ ଭୃରୁସୁଙ୍ଗାପତ୍ର ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ ।

ଦୋସା ସାଙ୍ଗରେ ନଡ଼ିଆ ଚଟଣୀ ଦେଲେ ଭଲ ହୁଏ । ଅଧକପ ବୁଟଡାଲିକୁ ଶୁଖିଲା କଡ଼ାଇରେ ଭାଜି ଟିକେ ଭିଜାଇ ଦିଅ । ସେଥିରେ ୧ କପ ନଡ଼ିଆକୋରା, ଅଧ ଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୨ଟା ଭଜା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଦେଇ ବାଟି ନିଅ । ବଟା ଟିକେ ଖଦଡ଼ିଆ ହେଲେ ଭଲ । ବଟା ପରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚରେ ୧ ଚା ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ ଫୁଟାଅ । ସୋରିଷ ଫୁଟିଲେ ସେଥିରେ ଦୁଇ ତିନି ଭୃରୁସୁଙ୍ଗାପତ୍ର ପକାଇ ଚଟଣୀ ସାଙ୍ଗରେ ଦିଅ । ଏଇ ଚଟଣୀ ଦୋସା ଅଟା ପରି ପତଳା ହୁଏ । ପ୍ରତ୍ୟେକ ଦୋସାର ସଙ୍ଗେ ଏଇ ଚଟଣୀ ଢାଳି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

ତାୱା ଗରମ କରି ନିଅ । ତାୱାକୁ ତେଲକନାରେ ଦୁଇ ତିନଥର ପୋଛ । ଯେପରି ତାୱାଟା ତେଲିଆ ହୋଇଯାଏ । ତା ପରେ ହାତରେ ଟିକେ ପାଣି ଛିଟା ଦେଇ ଦେବେ । ଗୋଟିଏ ଚଟକା ଚାମଚରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ଅଟା ଦେଇ ଜଲଦି ଘୁରାଇ ନିଅ ପତଳା କରି । ଟିକେ ଗୁଡ଼ା ୧ ଚା ଚାମଚ ତେଲ ଚାରିଆଡ଼େ ବୁଲାଇ ଦିଅ ଓ ପତଳା ଖଡ଼ିକାରେ ପ୍ଲେନ କରି ନିଅ । ଦୋସାର ଉପର ଅଂଶ କଳା ଆଳୁ ପୁର ଦେଇ ଦୁଇ ସାଇଡ଼ ଭାଙ୍ଗି ନେଇ ପ୍ଲେଟରେ ଦିଅ । ଗରମ ଗରମ କରି ଚଟଣୀ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨—ମୁଗ ଡାଲି ଦୋସା—ଦେଢ଼କପ ମୁଗ ଡାଲି, ଅଧକପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧା ଚା ଚାମଚ, ଜିରା ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ତେଲ ଓ ଲୁଣ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଡାଲି ଓ ଗ୍ରୁଇଲ ଭିଜାଇ ଚିକଣ କରି ବାଟ । ଚକୁଳି ଆଣ୍ଟ ପରି କର । ସେଥିରେ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଜିରା ପକାଇ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଚାଟୁ୍‌ ଗରମ କରି ପତଳା ଦୋସା କର । ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମଚ ମଚ କରିବେ । ଏଥିରେ ପୁର ଦିଆଯାଏନି । ଏହାକୁ ନିମ୍ନରେ ଦିଆ ଯାଇଥିବା ଚଟଣି ସହ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

ଫାଳେ ନଡ଼ିଆ, ଫାଳେ ପିଆଜ, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ ଓ ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ସହ ଲୁଣ ଦେଇ ବାଟିବେ । ତେଲରେ ଟିକେ ଜିରା ଓ ସୋରିଷ ଫୁଟାଇ ଆରଫାଳକ ପିଆଜ ଓ ଦୁଇପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ ଛେଚି ଲାଲ କରି ଭାଜି ଚଟଣି ଉପରେ ଢାଳି ଦେବେ ।

୩—ବେସନ ଦୋସା—୨କପ ବେସନ ଗୋଟାଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ତେଲ ଓ ଲୁଣ ।

ପିଆଜ ଓ ଲଙ୍କାକୁ ବାଟିନେବେ କିମ୍ବା କୋରି ନେବେ । ବେସନ ଲୁଣ, ଓ ପିଆଜ କଟା ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ କିଛି ସମୟ ଫେଣ୍ଟିବେ । ଦୋସା ଆଣ୍ଟ ପରି ଯେପରି ମିଶ୍ରଣଟା ହୁଏ । ପତଳା ଦୋସା କରିବେ । ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମୁସ ମୁସ କରି ଭାଜିବେ । ଗୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଦୋସା ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୪—ସୁଜି ଦୋସା—୧ କପ ସୁଜି, ଗୋଟାଏ ପିଆଜ, ଅଦା ଟିକେ ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା । ୧ କପ ସୁଜିକୁ ୨ କପ ପାଣି ଦେଇ ମିଶାଇ ୧ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ । ଦୋସା ମିଶ୍ରଣ ପରି ଏହା ଯେପରି ହୁଏ । ଯେଥିରେ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ପିଆଜ ସରୁ ସରୁ କାଟି ମିଶାଇ ନେଇ ପତଳା ଦୋସା କରିବେ । ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମୁସମୁସ କରିନେବେ । ଗରମ ଗରମ ଦୋସା ଯେ କୌଣସି ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୫—ବ୍ରେଡ଼ ଦୋସା—୨ କପ ଗ୍ରୁଇଲ, ୮ ପିସ ପାଉଁରୁଟି, ଫାଳେ ନଡ଼ିଆ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଜିରା, ଚିନି ୧ ଗ୍ରୁ ଗ୍ରୁମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ଗ୍ରୁଇଲ ଭିଜାଇ ନେଇ ବ୍ରେଡ଼, ନଡ଼ିଆ କୋରା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ରସୁଣ, ଜିରା ସହ ଭଲଭାବରେ ବାଟିନେଇ ଦୁଇଘଣ୍ଟା ରଖିଦିଅ । ସେଥିରେ ଚିନି ଓ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଏଇ ମିଶ୍ରଣ ଟିକେ ବହଳ କରିବେ ଦୋସା ମିଶ୍ରଣ ଠାରୁ । ଚାଟୁ୍‌ରେ ତେଲ ଦୁଇ ଗ୍ରୁ ଗ୍ରୁମଚ ଦେଇ ଆଣ ଦୁଇ ବଡ଼ ଗ୍ରୁମଚ ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ରଖ । ୧୦ ମିନଟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଦେଖିବେ । ଏହା ଯଦି ସିଝିଯାଇ ଆଏ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପ୍ଲେଟରେ ରଖି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ଏହା ସାଙ୍ଗରେ ଆଳୁ ଦମ କିମ୍ବା ମାଂସ ତରକାରି ଦେଲେ ଭଲ ଲାଗେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୬—ମଇଦା ଦୋସା—୧ କପ ମଇଦା, ଅଧକପ ସୁଜି, ୧ କପ ଦହି, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ ଓ ତେଲ ।

ମଇଦା ସୁଜି, ଦହି, ଜିରା, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ମିଶ୍ରଣ କରିବେ । ମିଶ୍ରଣ ଯେପରି ଦୋସା ଅଟା ପରି ହେବ । ଏହା ମିଶାଇ ନେଇ ୨ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ । ଦୁଇଘଣ୍ଟା ପରେ ପତଳା ପତଳା ଦୋସା କରିବେ । ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମୁସ ମୁସ କରିବେ । ଯେକୌଣସି ଚଟଣି ସହ ଏହା ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୭—ମଶା ମିଶା ଦୋସା—୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଖୋସା ଛଡ଼ା ବିରି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବୁଟଡାଲି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମୁଗଡ଼ାଲି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ହରଡ଼ ଡାଲି, ୧ କପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୩ଟା ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଲୁଣ ଓ ତେଲ ।

ବିରି, ମୁଗ, ବୁଟ ଓ ହରଡ଼ଡ଼ାଲିକୁ ଚାଉଳ ସହ ୮।୦ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖ । ଭିଜିଗଲେ ହେଙ୍ଗୁ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ଅଦା ସହ ଏହା ବାଟି ନିଅ । ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ୨ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ଚକୁଳି ମିଶ୍ରଣ ପରି ଏହା ଯେପରି ହେବ । ତାୱା ଗରମ ହେଲେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ଚାମଚ କରି ଦେଇ ପତଳା ଦୋସା କରି ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମୁସ ମୁସ କରି ଯେ କୌଣସି ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୮—ଚୂଡ଼ା ଦୋସା—ଚୂଡ଼ା ୨ କପ, ଅଧକପ ଚାଉଳ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୫ଟା, ଭୃସୁଙ୍ଗାପତ୍ର, ତେଲ ଓ ଲୁଣ ।

ଚୂଡ଼ା ଧୋଇକରି ରଖ । ଚାଉଳ ଭିଜାଇ ଦିଅ । ଚୂଡ଼ା ଓ ଚାଉଳକୁ ଭଲଭାବରେ ବାଟି ନିଅ । ସେଥିରେ କଟା ପିଆଜ, କଟା ଲଙ୍କା ଓ ଭୃସୁଙ୍ଗାପତ୍ର ମିଶାଅ । ଏହି ମିଶ୍ରଣ ମୋଟା ରହିବ । ତାୱାରେ ୨ ଚା ଚାମଚ ୨ ବଡ଼ ଚାମଚ ମିଶ୍ରଣ ଦେଇ ଖେଳାଇ ନିଅ । ଗୋଟିଏ ପାଖ ବାଦାମୀ ହୋଇଗଲା ପରେ ଅନ୍ୟ ପାଖ ଓଲଟାଇ ଦିଅ । ଦୁଇ ପାଖ ବାଦାମୀ ଓ ମୁସ ମୁସ ହେଲେ ଗରମ ଗରମ ସସ କିମ୍ବା ଚଟଣି ସହ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୯—ମୁଢ଼ି ଦୋସା—ମୁଢ଼ି ୫ କପ, ୧ କପ ଚାଉଳ, ଫାଳେ ନଡ଼ିଆ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୫ଟା, ଟିକେ ଅଦା, ଲୁଣ ଓ ତେଲ ।

ଚାଉଳ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଦେବେ । ଚାଉଳ, ମୁଢ଼ି, ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ନେବେ । ଏହି ମିଶ୍ରଣ ଚକୁଳି ମିଶ୍ରଣ ପରି ଯେପରି ହେବ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଏହୁ ଦୋସା ଖୁବ୍ ପତଳା କ ଖୁବ୍ ମୋଟା ହେବନ । ଦୁଇ ପାଖ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ତାଓ୍ୱାରେ ରଖି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ, ସସ କମ୍ବା ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ।

୧୦—**ଅଟା ଦୋସା**—୨ କପ ଅଟା, ୧ କପ ଦହି, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଗ୍ୱ ଗ୍ୱମଚ, ଜିରା ଅଧ ଗ୍ୱ ଗ୍ୱମଚ, ଲୁଣ ଓ ତେଲ ।

ଅଟା, ଦହି, ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଜିରା ଓ ଲୁଣ ଗୋଳାଇ ରଖ । ଦରକାର ମୁତାବକ ପାଣି ଦେଇ ଚକୁଳି ଆଣ ପରି କରି ପତଳା ପତଳା ଦୋସା କରିବେ । ଉପରେ ତେଲ ଦେଇ ମୁସ ମୁସ କରିବେ ।

ଅଟାରେ ଦହି ନଦେଇ ଗୁଡ଼ ଦେଇ ମିଠା ଦୋସା କରି ପାରନ୍ତି । ସେଥିରେ ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଗୁ ଣ୍ଡ ଦେବେନି ।

୧୧—**ଉତପମ**—୧ କପ ବିରି ଡାଲି, ୧ କପ ଗ୍ୱଉଳ, ଗୋଟିଏ ଗାଜର, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଦୁଇ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ଅଦା ଟିକେ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୪ଟା, ଭୃଙ୍ଗୁଙ୍ଗାପତ୍ର ।

ଡାଲି ଓ ଗ୍ୱଉଳକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା ଭିଜାଇ ଦେବ । ଡାଲିକୁ ଚକଣ କରି ବାଟି ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେବେ । ଗ୍ୱଉଳକୁ ଟିକେ ମୋଟା କରି ବାଟିବେ । ଯେପରି ହାତକୁ ସୁଜ ପରି ଲାଗିବ । ଡାଲି ଗ୍ୱଉଳ ବଟାକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ଦୁଇଘଣ୍ଟା ରଖ । ଗାଜର, ପିଆଜ, କୋବି, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଗ୍ୱ ଗ୍ୱମଚ ତେଲ ଦେଇ ଏଇ କଟା ପରିବା ପକାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇନେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ରଖ । ୧୦ ମିନଟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଏହାକୁ ଟିକେ ଟିକେ ଭାଜି ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦଅ ।

ତାଓ୍ୱା ଗରମ କରିବେ । ସେଥିରେ ଦୁଇ ଗ୍ୱ ଗ୍ୱମଚ ତେଲ ଦେଇ ଆଣ କଚ୍ଛ ଦଅ । ମୋଟା ଚକୁଳି ପରି ଆଣ ଦେବେ । ତା ଉପରେ ପରିବା ଭଜା କଚ୍ଛ ଓ ଭୃଙ୍ଗୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ଦେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଦଅ । କଚ୍ଛ ସମୟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଦେଖିବେ ସିଝିଛି କି ନାହିଁ । ଉପର ଅଂଶ ଟିକେ ଟିକେ ଫାଟି ଆସିଥିଲେ ପିଠା ସିଝିଯାଇଥିବ । ଏହାକୁ ପୁରା ଗୋଟେ ପ୍ଲେଟରେ ଯେ କୌଣସି ଚଟଣି ସହ କମ୍ବା ସସ ସହ ଖାଇବାକୁ ଦେଇ ପାରନ୍ତି ? କମ୍ବା ଏହାକୁ କାଟି ନେଇ କେକ୍ ଖଣ୍ଡ ପରି ଦେଇ ପାରନ୍ତି ।

କେବଳ ପିଆଜ, ଟମାଟୋ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ କାଟି ପିଠା ଉପରେ ଦେଇ ବି ଉତପମ କରି ପାରନ୍ତି ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୨—ବୁଢ଼ା ଚକୁଳି—୧ କପ ବିରି, ୧ କପ ଗୁଉଳ, ଫାଳେ ନଡ଼ିଆ, ଦୁଇ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଡ଼, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ କିସମିସ, ୬ଟା କାଜୁ ବାଦାମ, ୫ଟା ଖଜୁରି କୋଳି ।

ବିରି, ଚାଉଳ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ଭିଜାଇ ନେଇ ୨ ଘଣ୍ଟା ପରେ ବିରିକୁ ଚକଣାକରି ବାଟି ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିବେ । ଚାଉଳକୁ ଧୁଇ ପରି ମୋଟା ମୋଟା କରି ବାଟିବେ । ବଟା ଆଣ ବରି ଆଣ ପରି ଯେପରି ହୁଏ । ଖଜୁରି କୋଳି କାଜୁ ବାଦାମ ଗୋଟି ଗୋଟି କରି କାଟିବେ । ଫାଳେ ନଡ଼ିଆକୁ ଅଧେ କୋରିବେ ଓ ଅଧେ ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟିବେ । ମିଶ୍ରଣକୁ ଗୁଡ଼, ଲୁଣ, ନଡ଼ିଆକଟା, କିସମିସ, କାଜୁ ଓ ଖଜୁରିକଟା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ଗୁଡ଼ ମିଶିଲେ ମିଶ୍ରଣ ଟିକେ ପତଳା ହୋଇଯିବ । ଏହି ମିଶ୍ରଣ ଗୋଳାଇବା ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ କରିବେ । ତାଓ୍ୱା ଗରମ ହେଲେ ଦୁଇଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ୨ ବଡ଼ ଚାମଚ କିମ୍ବା ୪ ବଡ଼ ଚାମଚ ଆଣ ଦେଇ ଖେଳାଇ ନେବେ । ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଦେବେ । କିଛି ସମୟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ପିଠା ଓଲଟାଇ ଦେବେ । ମଝିରେ ଉପର ତଳ କରି ପୁଣି ୨ ଚା ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଓଲଟ ପାଲଟ କରିବେ । ଏହା ଅନେକ ସମୟ ନେବ ହେବା ପାଇଁ । ଏହାକୁ ଫାଳ କିମ୍ବା ପିସ ପିସ କରି କାଟି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ଏହା ୨ ଦିନ ରହି ବି ପାରେ ।

୧୩—ପୁର ଦିଆ ବୁଢ଼ା ଚକୁଳି—୨ କପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୧ କପ ବିରି, ଏକ କାଲେ ଦୁଧର ଛେନା, ଫାଳେ ନଡ଼ିଆ, ୧ କପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଟିକେ ।

ଛେନାକୁ ପାଣି ଝରାଇ ରଖ । ଶୁଖିଲା ଛେନା, ନଡ଼ିଆ କୋରା ଓ ଚିନିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ କଡ଼ାଇରେ ୫ ମିନିଟ ଭାଜି ନେଇ ରଖ । ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ମିଶାଇ ଦିଅ । ବିରି ଚାଉଳ ଭିଜାଇ ଶିଳରେ ଚକଣା କରି ବାଟି ନେଇ ଟିକେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ଲୁଣ ଦେଇ ମିଶାଇ ଚକୁଳି ଆଣଠାରୁ ଏହା ଟିକେ କାଠୁଆ ହୁଏ ଯେପରି । ତାଓ୍ୱାରେ ତେଲ ଦେଇ ସରୁ ଚକୁଳି ପରି ଆଣ ଦେଇ ପିଠାକୁ ଓଲଟାଇ ଦିଅ । ଓଲଟା ପଟରେ କିଛି ପୁର ଦେଇ ଖେଳାଇ ଦିଅ । ତା ଉପରେ କିଛି ଆଣ ଦେଇ ଖେଳାଇ ନେଇ ଓଟଲାଇ ଦିଅ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଚାମଚେ ଚାମଚେ ତେଲ ଦେଇ ଦେଉଥିବେ । ପିଠା ଓଲଟାଇ ପୁଣି ପୁର ଦେଇ ତା ଉପରେ କିଛି ଆଣ ଦେଇଦେବେ । ପୁଣି ପିଠା ଓଲଟାଇ ଦେବେ । ଏପରି ଭାବରେ ୪ ଥର ପୁର ଓ ଆଣ ଦେଇ ପିଠାକୁ ଓଲଟାଇ କମ ନିଆଁରେ ବେଶୀ ସମୟ ରଖି ଭାଜିବେ । ଭାଜି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇ ଗଲେ ପିଠାକୁ କାଟି କାଟି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

ମିଠା ପୁର ନ ଦେଇ ଆଳୁ ପୁର କିମ୍ବା ମାଂସ ପୁର ଦେଇ ମଧ କରି ପାରନ୍ତି ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୪—ଇଡ଼ିଲି— ଦୁଇକପ ଉସୁନା ଚାଉଳ, ୧ କପ ବିରି, ଲୁଣ ।

ବିରି ଓ ଚାଉଳକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା କରି ଭିଜାଅ । ଚାଉଳ ଚିକଣ କରି ବାଟି ରଖିବେ । ବିରିକୁ ଚିକଣ କରି ବାଟି ଖୁବ୍ ଫେଣ୍ଟିବେ । ବିରି ଫେଣ୍ଟା ଯେପରି ବହୁତ ଫେଣ୍ଟାପରି ହୁଏ । ଫେଣ୍ଟା ପରେ ଚାଉଳ ବଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଲୁଣ ଦେଇ ୫।୬ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ । ଇଡ଼ିଲି ଆଣ ଚକୁଳି ଆଣଠାରୁ ଟିକେ ବହଳ ହେବ । ଇଡ଼ିଲି ଷ୍ଟାଣ୍ଡରେ ତେଲ ମାରି ଏଇ ମିଶ୍ରଣରେ ୨୪ଟା ଇଡ଼ିଲି କରି ପାରିବେ ।

ମସଲା ଦୋସା ସାଙ୍ଗରେ ଦେଇଥିବା ନଡ଼ିଆ ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ଇଡ଼ିଲି ଖାଇ ପାରନ୍ତି । କିମ୍ବା ଏଇ ବାଦାମ ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ଇଡ଼ିଲି ଖାଇ ପାରନ୍ତି ।

ବାଦାମ ଚଟଣି—୧ କପ ଚିନା ବାଦାମ, ଗୁଡ଼ାଏ ତେନ୍ତୁଳି, ୨ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ୮ଟା ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା (ତେଲରେ ଭଜା ହେବ) । ଅଧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ, ୨ ଡେମ୍ଫ ଭୃଙ୍ଗରାଜପତ୍ର ।

ଚିନାବାଦାମକୁ ଶୁଖିଲା ଭଜି ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନିଅ । ଭଜା ବାଦାମ, ତେନ୍ତୁଳି, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ନାଲି ଲଙ୍କାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟିନିଅ । ବଟା ପରେ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଦୋସା ଆଣ ପରି ପତଳା କର । ତେଲ ଗରମ କରି ସୋରିଷ ଫୁଟାଇ ନେଇ ଭୃଙ୍ଗରାଜପତ୍ର ସେଥିରେ ଦେଇ ଚଟଣି ଉପରେ ଢାଳି ଦିଅ ।

୧୫—ଇଡ଼ିଲି ଉପମା—୧୦ଟା ଇଡ଼ିଲି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୩ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ, କେତୋଟି ଧନିଆ ପତ୍ର, ୨ ଡେମ୍ଫ ଭୃଙ୍ଗରାଜପତ୍ର, ତେଲ ଦୁଇଟେବୁଲ ଚାମଚ, ସୋରିଷ ୧ ଚା ଚାମଚ, ବୁଟ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

ପିଆଜ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଦା, ଟମାଟୋ ଓ ଧନିଆପତ୍ର ଚୂନେଇ କାଟି ରଖ । ଇଡ଼ିଲି ଗୁଡ଼ିକ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ବୁଟଡ଼ାଲି ପକାଅ । ବୁଟ ଡାଲି ନାଲି ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ସୋରିଷ ଫୁଟାଅ । ସୋରିଷ ଫୁଟିଲେ ପିଆଜ କଟା ପ୍ରଭୃତି ପକାଅ । ଭୃଙ୍ଗରାଜପତ୍ର ଦେଇ ଟିକେ ସମସ୍ତ ଭଜ । ପିଆଜ ନରମ ହୋଇ ଆସିଲେ ଇଡ଼ିଲି କଟାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ଭଜି ଓହ୍ଲାଅ । ଉପରେ ଧନିଆପତ୍ର କଟା ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ଇଚ୍ଛା ହେଲେ ପିଆଜ ସାଙ୍ଗରେ ଆଳୁ ଓ ଫୁଲକୋବି ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ କାଟି ପକାଇ ପାରନ୍ତି ।

୧୬—ସୁଜି ଇଡ଼ିଲି—୨ କପ ସୁଜି, ୨ କପ ଘୋଳ ଦହି ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଲୁଣ, ବୁଟଡ଼ାଲି ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଅଦା ଟିକେ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୪ଟା, ସୋରିଷ ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ (ରିଫାଇନ)

Digitized by PPRACHIN, SOA

ସୁଜକୁ ଘୋଳଦହି, ଲୁଣ ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦେଇ ମିଶାଇ ରଖ । ମିଶ୍ରଣ ଯେପରି ଇଟିଲି ମିଶ୍ରଣ ପରି ହୁଏ । ଟିକେ ପାଣିଆ ହେଲେ ଭଲ, କାରଣ ସୁଜି ଭିଜଗଲେ ମିଶ୍ରଣ ଟିକେ ମୋଟା ହୋଇଯିବ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ବୁଟଡ଼ାଲି ପକାଇବେ । ବୁଟଡ଼ାଲି ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ସୋରିଷ ପକାଇବେ । ସୋରିଷ ଫୁଟିଲେ କଡ଼ାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବେ ଓ ତେଲ ସହ ଫୁଟଣକୁ ସୁଜି ମିଶ୍ରଣରେ ଢାଳି ଦେବେ । କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ଅଦା ଚୁଟେଇ ଚୂନେଇ କାଟି ସୁଜି ମିଶ୍ରଣରେ ମିଶାଇବେ । ଏଇ ମିଶ୍ରଣ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖିଲା ପରେ ଇଟିଲି ଗ୍ଲାସରେ ତେଲ ମାରି ଇଟିଲି କରିବେ । ଏଥିରେ ୧୨ଟା ଇଟିଲି ହେବ ।

୧୭ – ଧୋକଲା—୩ କପ ବୁଟ ଡାଲି, ୧ କପ ବିରି ଡାଲି, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ନଡ଼ିଆ କୋରା ଅଧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ୮ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ହେଙ୍ଗୁ ଓ ଲୁଣ, ଅଧକପ ତେଲ ।

ବୁଟଡ଼ାଲି ଓ ବିରିଡ଼ାଲି ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ଚକଣ କରି ବାଟିନେବେ । ବାଟିଲା ବେଳେ ସେଥିରେ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ଅଦା ଦେଇ ବାଟିନେବେ । ବଟା ପରେ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିନେବେ । ସେଥିରେ ଲୁଣ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଅଧକପ ତେଲ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ । ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ପରେ ପ୍ରେସରକୁକର ଭିତରେ ଥିବା ବାସନରେ ତେଲ ମାରି ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ରଖିବେ । ପ୍ରେସରକୁକରରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ସିଝାଇବେ । ଇଟିଲି ଗ୍ଲାସରେ ବି ସିଝାଇ ପାରନ୍ତି । ସିଝିଗଲେ ବରଫି ପରି ଛୋଟ ଚାରିକଣିଆ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ସୋରିଷ ଓ ଜିରା ଫୁଟାଅ । କଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ନଡ଼ିଆ କୋରା ପକାଇ ଧୋକଲାଗୁଡ଼ିକ ପକାଇ ଓଲଟ ପାଲଟ କରି ଧନିଆ ପତ୍ର କଟା ଛିଞ୍ଚି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୮—ସୁଜି ଉପମା—୧ କପ ସୁଜି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ଅଦା, ଭୃରୁସୁଙ୍ଗାପତ୍ର ଦୁଇ ଡେମ୍ଫ, ୧ ଚା ଚାମଚ ବୁଟଡ଼ାଲି, ବିରିଡ଼ାଲି, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ରିଫାଇନ ତେଲ । ୨ କପ ପାଣି ।

ସୁଜିକୁ ଶୁଖିଲା କଡ଼ାଇରେ ଟିକେ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା କାଟି ରଖ, କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ସୋଲା ଡାଲି ଓ ବିରିଡ଼ାଲି ପକାଅ । ତାହା ଟିକେ ଲାଲ ହୋଇଗଲେ ସୋରିଷ ଓ ଜିରା ଫୁଟାଅ । ଏହା ଫୁଟିଲେ ପିଆଜ

Digitized by PPRACHIN, SOA

କଟା ପ୍ରଭୃତି ପକାଇ ଟିକେ ଭଲ ପାଣି ଦିଅ । ଭୃରୁସୁଙ୍ଗାପତ୍ର ପକାଅ ଓ ଲୁଣ ଦିଅ । ପାଣି ଫୁଟିଲେ ସୁଜିକୁ ଛିଞ୍ଚି ଛିଞ୍ଚି ପକାଇ ଗୋଳାଉ ଥାଅ । ଗୋଟିଏ ମିନଟ ପରେ କଡ଼ାଇ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇଦିଅ । ଟିକେ ପରେ ପୁଣି ମିଶାଇ ନେଇ ଗରମ ଗରମ ନଡ଼ିଆ ଚଟଣି କିମ୍ବା ବାଦାମ ଚଟଣି ସହ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୯—ବ୍ରେଡ଼ ଉପମା —ଗୋଟିଏ ୧୦ ପିସ ଥିବା ବ୍ରେଡ଼ ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଗୋଟିଏ ଗାଜର, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ଅଦା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ସୋରିଷ, ଲୁଣ ହଳଦୀ, ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବାଦାମ ତେଲ ।

ବ୍ରେଡ଼ର ଗୋଟିଏ ପିସ ଧରି ଦୁଇ ପାପୁଲିରେ ଚିପି ଚିପି ମଳିବେ । ଯେପରି ବ୍ରେଡ଼ ଖଣ୍ଡଟା ଝୁରୁଝୁରୁ ହୋଇଯିବ । ଏଇପରି ଭାବରେ ସବୁ ବ୍ରେଡ଼ ଖଣ୍ଡକୁ ଝୁରୁ କରି ଦେବେ ପିଆଜ, ଆଳୁ, ଅଦା, ଗାଜର ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଚୂନା ଚୂନା କରି କାଟିବେ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ସୋରିଷ ଓ ଜିରା ଫୁଟାଇବେ । ଏହା ଫୁଟିଲେ କଟା ପରିବା ଓ ମଟର ମଞ୍ଜି ପକାଇ ଲୁଣ, ହଳଦୀ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ଦେବେ । କମ ନିଆଁରେ ରଖିବେ । ପରିବା ସିଝିଗଲେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଦେବେ । ସେଥିରେ ବ୍ରେଡ଼ ଝୁରା ପକାଇ ଭାଜିବେ । ୨।୩ ମିନଟ ଭାଜିଲା ପରେ ଅଧକପ ପାଣି ଛିଞ୍ଚି ଛିଞ୍ଚି ପକାଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ କଡ଼ାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ । ପ୍ଲେଟରେ ଗରମ ଉପମା ରଖି ତା ଉପରେ ଟମାଟୋ ସସ ଛିଞ୍ଚି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨୦--ଚୂଡ଼ା ଉପମା —ଚୂଡ଼ା ୨ କପ, ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ଗାଜର, ୨ ପାଖୁଡ଼ା ଫୁଲକୋବି, ମୁଠାଏ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ ଅଦା ଟିକେ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୪ଟା ଗରମମସଲା ୧ ଚାମଚ, ଲୁଣ, ହଳଦୀ, ତେଲ ଅଧକପ ।

ପରିବା ସବୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଚୂନେଇ କରି କାଟ । ଚୂଡ଼ାକୁ ଧୋଇ ନେଇ ପାଣିରୁ ଚପୁଡ଼ି ଚପୁଡ଼ି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ପରିବା ସବୁ ପକାଇ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ କମ ନିଆଁରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଦେଇ ରଖ । ପରିବା ସିଝିଗଲେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଚୂଡ଼ା ପକାଇ ଟିକେ ଭାଜ । ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ଇଚ୍ଛା ହେଲେ ଅଣ୍ଡା ଆମଲେଟ କରି ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ନେଇ ଚୂଡ଼ାଉପମା ଉପରେ ସଜାଇ ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେଇ ପାରନ୍ତି ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୯—ପୁରୀ, ଘରଣ୍ଟା, ଓ ଭଟୁଡ଼ି

୧—ବେସନ ପୁରୀ—୧କପ ବେସନ, ୧ କପ ଅଟା ଅଧ ଗ୍ରାମ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣକୁ ଅଳ୍ପ ମଅନ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳିବେ । ଦଳା ଟାଇଟ ହେବ । ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଗୁଳାକରି ପତଳା ପତଳା ବେଲି ନେଇ ପୁରୀ କରିବେ । ଏଇ ପୁରୀ ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବେ ।

୨—ଆଳୁ ପୁରୀ—୨ କପ ଅଟା, ୨ଟି ସିଝା ଆଳୁ ଅଦା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବଟା ଟିକେ ଲୁଣ ସହ ମଅନ ଦେଇ ଦଳିବେ କିଛି ସମୟ । ଆଳୁ ଯେପରି ଭଲ ଭାବରେ ମିଶିଯିବ । ଦଳା ଟାଇଟ ହେବ । ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଗୁଳା କରି ପତଳା ବେଲି ପୁରୀ ଛାଣିବେ । ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ ସସ କିମ୍ବା ନଡ଼ିଆ ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୩—ମେଥି ପୁରୀ—୨ କପ ଅଟା, ମେଥିଶାଗ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ୍ ଅଦା ଟିକେ, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ୪ଟା ଓ ହେଙ୍ଗୁ ଟିକେ । ମେଥି ଶାଗରୁ କେବଳ ପତ୍ର ବାହାର କରି ଧୋଇନେଇ କାଟିବେ । କଟା ଝୁରୁ ଝୁରୁ ଯେପରି ହେବ । ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ଓ ହେଙ୍ଗୁ ବାଟି ନେଇ ଅଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ପୁରୀର ଅଟା ପରି ମଅନ ଦିଅ । ମେଥି ଶାଗକୁ ଏଇ ଅଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ନିଅ ଓ ତାହାକୁ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଗୁଳା କରି ପୁରୀ ଛାଣ । ନଡ଼ିଆ ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ଏହା ଖାଇଲେ ଭଲ ଲାଗିବ ।

୪—ବଥୁଆ ଶାଗ ପୁରୀ—ବଥୁଆ ଶାଗ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ, ୨ କପ ଅଟା, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଗ୍ରାମ ଗ୍ରାମଚ । ବଥୁଆ ଶାଗକୁ ଚୂନେଇ କାଟି ନେଇ କଡ଼ାଇରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ରଖ । ଶାଗ ସିଝିଗଲେ ଥଣ୍ଡା କରି ଅଟା ସହ ମଅନ ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଦଳି ନେଇ ପୁରୀ ଛାଣିବେ । ଚଟଣି କିମ୍ବା ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବେ ।

୫—ଖୁଆ ପୁରୀ—ଖୁଆ ଏକ କପ (୧ ସେର ଦୁଧର ଖୁଆ) ୧ କପ ଅଟା, ୧ କପ ମଇଦା, ୧ ଟେବୁଲ ଗ୍ରାମଚ ଚିନି, ଟିକେ ଲୁଣ ଦେଇ ସମସ୍ତ ଜିନିଷ ଭଲଭାବରେ ଦଳିବେ । ଏଥିରେ ମଅନ ଦେବା ଦରକାର ନାହିଁ । ଏହି ପୁରୀ ଟିକେ ଟିକେ ମିଠା ଲାଗିବ । ଏହାକୁ ବିନା ଚଟଣି କିମ୍ବା ତରକାରି ଛଡ଼ା ଖାଇଲେ ଭଲ ଲାଗିବ ।

୬—ଅଣ୍ଡା ପୁରୀ—ମଇଦା ୨ କପ, ୧ଟି ଅଣ୍ଡା ଲୁଣ, ଓ ପୁରୀ ପରି ମଅନ ଦେଇ ମଇଦାକୁ ଦଳିବେ । ଏହି ପୁରୀ ଟିକେ ମୋଟା ମୋଟା ଛାଣି ଅଳୁ ଦମ ସାଙ୍ଗରେ ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୭– ଦହି ପୁରୀ—୨ କପ ମଇଦା, ୧ କପ ଦହି, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ଲୁଣ ଦେଇ ଅଳ୍ପ ମଅନ ଦେଇ ଦଳିବେ । ଏହି ଦଳାକୁ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖିଦେବେ । ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଏହି ଅଟାରେ ମୋଟା ମୋଟା ପୁରି ଛାଣି ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ଏହାକୁ ଉଟ୍‌ରା କୁହାଯାଏ । ଏହା ସାଙ୍ଗରେ କାବୁଲି ଚଣାକୁ ଘୁଗୁନି ପରି କରି ସନ୍ଥ ଚଣା ଖାଇବାକୁ ଦିଆଯାଏ । ଚଣାକୁ ଆଗରୁ ଉଆର କରି ନେଇ ପୁରି ଛାଣିବେ ।

୮–ଡାଲି ପୁରୀ—୩ କପ ମଇଦା, ଅଧକପ ସିଝା ସୋଲଡ଼ାଲି ସିଝିଯିବ ସେଥିରେ ପାଣି ଯେପରି ନଥିବ ।) ଡାଲିକୁ ଶିଳରେ ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା ବାଟିନିଅ । ସେଥିରେ ଭଜା ଜିରା ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଟିକେ ଲୁଣ ଓ ଟିକେ ଚିନି ମିଶାଇ ନିଅ । ମଇଦାରେ ମଅନ ଦେଇ ଦଳି ନେଇ ଗ୍ରୋଟ ଗ୍ରୋଟ ଗୁଳା କର । ଗୁଳାକୁ ମଣ୍ଡା ପିଠା ଖୋଲି ପରି କରି ସେଥିରେ ଡାଲିବଟା ଅଳ୍ପଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ବେଲି ଛାଣ । ଏଇ ଡାଲିପୁରିକୁ ଗରମ ଗରମ ଆଳୁଦମ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୯–ଆଳୁ ପରଟା—ଅଟା ଦୁଇ କପ, ୨ଟା ସିଝା ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, କିଛି ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ପିଆଜ, ଅଦା ଓ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା ବାଟିନିଅ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ଚକଟି ରଖ । ଚକଟାକୁ ଖୁବ୍ ଚିକଣ କରିଦେବେ, କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଅଦା, ପିଆଜ ବଟା ଭାଜି ନେଇ ଆଳୁ ସିଝାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ସେଥିରେ ଭାଜି ନେବେ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେବେ, ଅଟାକୁ ମଅନ ଦେଇ ଦଳି ରଖିବେ । ଅଟାକୁ ୬ଟା ଗୁଳା କରିବେ । ଆଳୁ ଚକଟାକୁ ୬ଟା ଗୁଳା କରିବେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଅଟା ଗୁଳାକୁ ହାତରେ ମଣ୍ଡାପିଠା ଖୋଲି ପରି କରି ସେଥିରେ ଆଳୁ ପୁର ଗୋଟିଏ ଭାଗ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ବନ୍ଦ କରିବେ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ବେଲି ବେଲି କମ ନିଆଁରେ ଏହି ଆଳୁ ପରଟାଗୁଡ଼ିକ ଭାଜି ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୦–ପିଆଜ ପରଟା—୨କପ ଅଟା, ୪ଟା ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ତେଲ । ୧ ଚା ଚାମଚ ଭେନିଗର ।

ପିଆଜ ଲଙ୍କା ଓ ଅଦା ଖୁବ ଝିରି ଝିରି କରି କାଟିବେ ସେଥିରେ ଟିକେ ଭେନିଗର ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେବେ । ଏହା ଗୋଳାଇ ନେଇ ଚପୁଡ଼ି ରଖିବେ । ଅଟାରେ ମଅନ ଦେଇ ଲୁଣ ଓ ପିଆଜ ଚପୁଡ଼ା ପାଣି ସାଙ୍ଗରେ ଅନ୍ୟ ଦରକାର ମୁତାବକ ପାଣି ଦେଇ ଅଟାଟି ଦଳି ନେବେ । ଅଟା ଦଳାକୁ ୬ ଭାଗ କରି ଦେବେ । ପିଆଜ କଟାକୁ ୬ ଭାଗ କରି ନେବେ । ଏହି ଅଟା ଗୁଳା ଭିତରେ ପିଆଜ ପୁର ଦେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପିଆଜ ପରଟା ବେଲି ନେଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଭାଜି ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୧– **ଫୁଲକୋବି ପକୋଡ଼ା** –ଗୋଟିଏ ଫୁଲକୋବି, ଅଧକିଲୋ **ଅଟା,** ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଧନିଆପତ୍ର କିଛି, ଚୋପାଏ କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ, ରଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ଫୁଲକୋବି ଧୋଇ ନେଇ ଘସିବା (କୋରିବା) ଯନ୍ତ୍ରରେ କୋରି ନେଲେ ଝୁରି ଝୁରି ହୋଇଯିବ ଫୁଲର ଉପର ଅଂଶ । କୋରିବା ଯନ୍ତ୍ର ନଥିଲେ ପନିକିରେ ଫୁଲର ଉପରୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଶାଗ କାଟିଲା ପରି କୁଚେଇ ଝୁରିଝୁରିକରି କୋବି ଫୁଲ କାଟି-ଦେବେ । କୋବିର ଅନ୍ୟ ଅଂଶ ରଖି ତରକାରୀରେ ପକାଇ ଦେବେ । ସେ ଝୁରି ୨ କପ ନେବେ । ସେଥିରେ ଲଙ୍କା, ଅଦା କୁଚେଇ କରି କାଟି ମିଶାଅ । ଧନିଆପତ୍ର କଟା ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ ଲେମ୍ବୁରସ ମିଶାଇ ରଖ । ଅଟାକୁ ପରଟା ମଅନ ଦେଇ ଦଳିଦିଅ । ଅଟା ଦଳାକୁ ୧॰ ଭାଗ କରିବେ ଓ କୋବି ଝୁରିକୁ ୧୦ ଭାଗ କରିବେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଭାଗରେ କୋବି ଝୁରି ପୂରାଇ ଚାପି ଚାପି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପରଟା ବେଲିବେ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଭାଜି ନେଇ ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ଟମାଟୋ ସସ କିମ୍ବା ଚଟଣି ସାଙ୍ଗରେ ।

୧୨– **ଡାଲି ପରଟା**—**ବୁଟଡ଼ାଲି** ୧ କପ, ଦୁଇକପ ଅଟା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧ ଗ୍ରା ଚାମଚ ଜିରା, ଡାଲଚିନି ୧ ଇଞ୍ଚ, ଦୁଇଟା ଗୁଜୁରାତି, ୨ଟା ଲବଙ୍ଗ, ୪ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ, ଦରକାର ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ବୁଟଡ଼ାଲି, ପିଆଜ କଟା, ରସୁଣ, ଅଦା ସବୁ ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ସିଝାଇ ଦିଅ । ଜିରା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମସଲା ବାଟିଦିଅ । ସିଝା ଡାଲିକୁ ବି ମସଲା ସାଙ୍ଗରେ ବାଟିଦିଅ । ଅଟାରେ ପରଟାର ମଅନ ଦେଇ ମିଶାଇ ନେଇ ଡାଲି ବଟା ଓ ମସଲା ବଟା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳିଦିଅ । ଗୋଲ ଗୋଲ ମୋଟା ମୋଟା ପରଟା କରି କମ ନିଆଁରେ ଭାଜି ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଅ ।

୧୩ – **ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପରଟା**—ଫାଳେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, କିଛି ଗରମ ମସଲା, ଅଟା ଅଧକିଲୋ, ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା ।

ଅମୃତଭଣ୍ଡା ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ସିଝାଇ ରଖ । ପିଆଜ, ଅଦା, ରସୁଣ ବାଟ । ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ ମସଲା ଭାଜ । ମସଲା ଭାଜି ହୋଇ ଆସିଲେ ସିଝା ଅମୃତଭଣ୍ଡାକୁ ଚକଟି ନେଇ ସେଥିରେ ଭାଜ । ସେଥିରେ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ପୂର୍ବ ଶୁଖିଲା ଆଳୁଭର୍ତ୍ତା ପରି ଭାଜି ଭାଜି ରଖ । ଅଟାରେ ମଅନ ଦେଇ ଦଳ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଅଟା ଗୁଳାରେ କିଛି କିଛି ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପୂର ଦେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପରଟା ବେଲ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ଭାଜି ଗରମ ଗରମ ଟମାଟୋ ସସ ସହ ଖାଅ ।

୯୪ **ମଟର ପରଟା**—ମଟର ମଞ୍ଜି ୨ କପ, ୫ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ, ୧ ଚା ଚାମଚ ପାନମହୁରୀ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଚିନି, ଅଟା ଅଧକିଲୋ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ଭାଜିବା ପାଇଁ ଡାଲଡ଼ା କିମ୍ବା ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ମଟର ମଞ୍ଜିକୁ କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ହେଙ୍ଗୁ ଓ ପାନମହୁରୀ ସହ ବାଟି ନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଚା ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଏହି ବଟା ମଟର ମଞ୍ଜିକୁ ଲୁଣ ଚିନି ଦେଇ ଭଲଭାବରେ କଷ । ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଚିନି ଦେବେ । ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ବେଶୀ ସମୟ ଭାଜିବେ । ରଙ୍ଗ ଭଜା ଭଜା ହେଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ । ଅଟାରେ ମଅନ ଦେଇ ଦଳିବେ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗୁଳା ନେଇ ସେଥିରେ କିଛି କିଛି ମଟର ପୁର ଦେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପରଟା ବେଲ । କମ ନିଆଁରେ ପରଟାଗୁଡ଼ିକ ଭାଜିବେ ।

୯୫—**ମୂଳା ପରଟା**—ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ମୂଳା, ଦୁଇଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଧନିଆ ପତ୍ର ଚେନାଏ, କାଗିଜି ଲେମ୍ବୁ, ଅଧକିଲୋ ଅଟା ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ । ଦରକାର ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ମୂଳା ଆଣ୍ଠୁ ନେଇ ଧୋଇ କୋରିବ ଘଷିବା ଯନ୍ତ୍ରଦ୍ୱାରା ନଚେତ ଚୁନେଇ ଚୁନେଇ କାଟି ଶିଳରେ ଟିକେ ଟିକେ ଛେଚି ଦିଅ । ତାକୁ ଭଲଭାବରେ ଚିପୁଡ଼ି ନିଅ, ଶୁଖିଲା କର । ସେଥିରେ ଅଦା, ଲଙ୍କା କଟା ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ କାଗିଜି ରସ ଦିଅ । ଅଟା ମଅନ ଦେଇ ଦଳି ରଖ । ବଡ଼ ବଡ଼ ଗୁଳା କରି ସେଥିରେ କିଛି କିଛି ମୂଳା ପୁର ଦେଇ ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକ ବନ୍ଦ କରି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୋଲ ଗୋଲ ପରଟା ବେଲ । ଗୋଟିଏ ବେଲି ଗୋଟିଏ ଭାଜିବେ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗର ପରଟା ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୯୬—**ମୋଗଲାଇ ପରଟା**—୨ କପ ମଇଦା, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧୦୦ କିମାମାଂସ, ଟିକେ ଅଦା, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ, ଧନିଆ ପତ୍ର ।

କିମା ମାଂସ ସିଝାଇ ନେଇ ପାଣି ଶୁଖାଇ ରଖ । ପିଆଜ ଲଙ୍କା, ଅଦା, ଟମାଟୋ ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ଗ୍ଲେଟ ଗ୍ଲେଟ କାଟି ରଖ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିବ । ସେଥିରେ କିମା ମାଂସ ଓ କଟା ପିଆଜ ପ୍ରଭୃତି ମିଶାଇ ନିଅ । ମଇଦାକୁ ମଅନ ଦେଇ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଭଲ ଭାବରେ ଦଳ । ଦଳାଟା ଟିକେ ନରମ ଦଳା କରିବେ । ମଇଦା ଦଳାରେ ୪ଟା ଗୁଳା କର । ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ଅଳ୍ପ ବେଲ୍ଣୀ ଟାଣି ଟାଣି ହାତରେ ଖୁବ୍ ବଡ଼ ଗୋଲ୍‌କାର କର । ସେଇ ଗୋଲ ରୁଟିକୁ ତାଓ୍ୱାରେ ବିନା ତେଲରେ କମ ନିଆଁରେ ରଖି ଲଫାପା ସାଇଜର ଖୋଲ ପରି ଭାଙ୍ଗି ଭାଙ୍ଗି ଓଲଟାଇ ରଖ । ୪ଟି ଲଫାପା ତିଆରି କରି ସାରିଲା ପରେ ତାଓ୍ୱାରେ ତେଲ ଦେଇ ଗୋଟିଏ ଲଫାପା ପକାଇ ତାର ଫର୍ଦ୍ଦ ଉଠାଇ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାରେ ଅଧ ଅଂଶ ପକାଇବେ, କମ ବେଶୀ ନିଆଁ କରି ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଓଲଟ ପାଲଟ କରି ଏଇ ପରଟାଗୁଡ଼ିକ ଭାଜିବେ । ଏଥିରେ ଟିକେ ବେଶୀ ତେଲ ଦେଇ ଭାଜିବେ କମ ନିଆଁରେ ।

୧୭—ନଉଟିଲ କଚୁଡ଼ି—ମୁଠାଏ ନଉଟିଲ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଦୁଇଟା, ମହୁରି ୧ ଚା ଚାମଚ, ହେଙ୍ଗୁ ଟିପେ ମଇଦା ୨ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ନଉଟିଲକୁ ସିଝାଇ ଦିଅ । ନରମ ହୋଇ ସିଝିଗଲେ ଚପୁଡ଼ି ଚପୁଡ଼ି ପାଣି ବାହାର କରି ଦିଅ । ଶିଳରେ ତାହାକୁ ଚିପି ଚିପି ଚକଟି କରି ବାଟି ନିଅ । ବଟାରେ ଅଦା, ମହୁରି ଓ ହେଙ୍ଗୁ ଦେଇ ବାଟିବେ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଏଇ ବଟାକୁ ଭଲଭାବରେ ଭାଜି ନିଅ । ସେଥିରେ ଲୁଣ ଓ ଟିକେ ଚିନି ଦିଅ । ମଇଦାରେ ମଅଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଦଳି ନିଅ । ମଇଦା ଦଳାରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗୁଳାରେ ନଉଟିଲର ଟିକେ ଟିକେ ପୁର ଦେଇ କଚୁଡ଼ି ବେଲି କମ ନିଆଁରେ ଭାଜ । ଏହାକୁ ଟମାଟୋ ସସ କିମ୍ବା ଲଙ୍କା ସସ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବେ । ଏଥିରେ ୨୦ଟି କଚୁଡ଼ି ହୋଇ ପାରିବ ।

୧୮—ବିରିଡ଼ାଲି କଚୁଡ଼ି—(ରାଧା ବଲ୍ଲଭୀ)—୨ କପ ମଇଦା, ଅଧକପ ବିରିଡ଼ାଲି, ଟିକେ ଅଦା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ପାନମହୁରି, ୪ଟା କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ, ଛାଣିବା ପାଇଁ କିଛି ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ବିରିକୁ ଭିଜାଇ ନେଇ ଅଦା, କଞ୍ଚାଲଙ୍କା, ମହୁରି ହେଙ୍ଗୁକୁ ଦେଇ ଚକଟି କରି ବାଟି ନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବିରିବଟାକୁ ଟିକେ ଭାଜି ନିଅ । ଜଳୀୟ ଅଂଶ ସରି ଯିବ । ଲୁଚିରେ ମଅଣ ଦେଇ ଦଳି ନିଅ । ଲୁଚି ଦଳାକୁ ୧୨ଟା ଗୁଳା କର । ବିରି ଜଳାକୁ ବି ୧୨ଟା ଗୁଳା କର । ଲୁଚିଦଳାକୁ ମଣ୍ଡା ପିଠା ଖୋଳ ପରି କରି ସେଥିରେ ବିରି ଜଳାକୁ ଦେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ କଚୁଡ଼ି ବେଲି ନିଅ । ଏହାକୁ ଆଳୁଦମ କିମ୍ବା ମାଂସ ତରକାରୀ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୯— ଖାସ୍ତା କଚୁଡ଼ି— ୨ କପ ମଇଦା, ଅଧକପ ରିଫାଇନ ତେଲ, ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଧନିଆ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା ୨ଟା ଲାଲ ଲଙ୍କା । ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଅଧ ଚା ଚାମଚ । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଶୁଖିଲା କଡ଼ାଇରେ ଜିରା, ଧନିଆ ଓ ଲାଲ ଲଙ୍କା ଭାଜି ନେଇ ଗୁଣ୍ଡ କରି ଦିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୧ ଚା ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ବେସନକୁ ଭଲଭାବରେ ଭାଜି ନିଅ । ଭଜା ବେସନରେ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ଟିକେ ଭଲ ଭାବରେ ତେଲ ଦେଇ ମିଶାଇ ନିଅ । ମଇଦାକୁ ଅଧକପ ରିଫାଇନ ତେଲ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ । ଅଳ୍ପ ପାଣିଦେଇ ଖୁବ୍ ଚିପି ଚିପି ମଇଦାକୁ ଦଳିନିଅ । ମଇଦା ଦଳାକୁ ୧୨ ଭାଗ କର । ବେସନ ପୁରକୁ ୧୨ ଭାଗ କର । ମଇଦା ଗୁଳାକୁ ଛୁଟି ଗୁଳାପରି କରି ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ଦବାଇ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ମସଲା ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦକରି ହାତରେ ଚିପି ଚଟକା କରି ଦିଅ । ଏପରି ସବୁ କଚୁଡ଼ି ତିଆରି କରି ନେବା ପରେ କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ୬ଟା କରି ଭାଜିବେ । ଖୁବ୍ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ ନହେଲେ ଭାଜିଲା ପରି ।

୨୦ ମାଂସ କଚୁଡ଼ି— ୨ କପ ମଇଦା, ୧୦୦ ଗ୍ରାମ ମାଂସ, ଅଧଇଞ୍ଚ ଅଦା ୪।୫ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଗରମ ମସଲା । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ । ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ।

୧୦୦ ଗ୍ରାମ ମାଂସକୁ ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେଇ ସିଝାଇ ନିଅ । ସିଝିଗଲେ ମାଂସରୁ ପାଣି ଶୁଖାଇ ଦେବେ ପାଣି ଶୁଖିଗଲେ ସିଝା ମାଂସକୁ ଶିଳରେ ଖଦଖଦଡ଼ା କରି ବାଟି ନିଅ । ପିଆଜ ଅଦା ଓ ରସୁଣ ବାଟି ନିଅ । କଡ଼ାଇରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ପିଆଜ ମସଲା ଭାଜ । ମସଲା ଅଧା ଭଜା ହେଲା ବେଳକୁ ମାଂସବଟା ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ନିଅ । ମଇଦାରେ ମଅନ ଦେଇ ଟାଇଟ କରି ଦଳିବ । ଦଳାକୁ ୧୨ ଭାଗ କର । ମାଂସ ପୁରକୁ ୧୨ ଭାଗ କର । ଗୋଟିଏ ମଇଦା ଭାଗରେ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ମାଂସ ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦ କରିନେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ କଚୁଡ଼ିକୁ ବେଲି ନେଇ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜ ।

୧୦ ସେଓ, ଗଜା, ମିକ୍ସଚର

୧—ବେସନ ସେଓ— ୨ କପ ବେସନ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଟିପେ ହେଙ୍ଗୁ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପାଣି ଦେଇ ଦଳିବେ । ଦଳା ଟାଇଟ ହେବ । ସେଓ ଛାଞ୍ଚରେ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ପୁରାଇ ସେଓ ଛାଣିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୨—ବର ମୁଡ଼ୁକୁ—ଦେଢ଼ କପ ଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ, ଅଧକପ ବିରିଡ଼ାଲି ଗୁଣ୍ଡ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ। ୧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡକୁ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ପାଣି ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଟାଇଟ କରି ଦଳିବେ। ଏହା ସେଓ ଗୁଞ୍ଚରେ ଓ ଗାଣ୍ଠିଆ ଗୁଞ୍ଚରେ କମ ନିଆଁରେ ଘ୍ରଣିବେ।

୩—ମୁଗ ମୁଡ଼ୁକୁ—ଦେଢ଼ କପ ମଇଦାକୁ ପ୍ରେସର କୁକରର ବାଟିରେ ରଖ। ଅଧ କପ କଞ୍ଚା ମୁଗ ଡାଲି ଧୋଇନେଇ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଦିଅ। ପ୍ରେସର କୁକରରେ ମୁଗଡାଲି ଓ ପାଣି ରଖି ତା ଉପରେ ମଇଦା ବାଟି ରଖ। ୫ ମିନିଟ ଚୁଲିରେ ରଖି ପ୍ରେସର କୁକର ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ। ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ମଇଦା ମୁଗଡ଼ାଲି ସିଝା ଲୁଣ, ଟିକେ ହେଙ୍ଗୁ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ଦେଇ ସେଓ ଗୁଞ୍ଚର ତାର ଚକ୍ତିରେ ପୁରାଇ କମ ନିଆଁରେ ମୁଡ଼ୁକୁ ଘ୍ରଣ।

୪—ସୁଜି ମୁଡ଼ୁକୁ—୧କପ ସୁଜି, ୧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଘ୍ରଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

କଡ଼ାଇରେ ଦେଢ଼ କପ ପାଣି ଲୁଣ ଦେଇ ଫୁଟାଅ। ପାଣି ଫୁଟିଲେ ସୁଜି ପକାଇ ଜକ୍ତୁ କର। ଜକ୍ତା ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ସେଥିରେ ଜିରା ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ତେଲ ହାତରେ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ନିଅ। ଟିକେ ଟିକେ ଜକ୍ତାକୁ ହାତରେ ଧରି ବଳାଇ ଭଲ ବଳାଇ ଦୁଇ ପାଖ ମିଶାଇ ଦେବେ। ଏହା ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଶଙ୍ଖ ପରି ଦେଖାଯିବ, ଅନେକ ତିଆରି କଲା ପରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଘ୍ରଣିବେ। ଏହା ବେଶୀ ନିଆଁରେ ଛଣା ହେବ।

୫—ଆଳୁ ମୁଡ଼ୁକୁ—୪ଟା ଆଳୁ, ଗୁଅଳ ଚୂନା ୨ କପ, ଖସା ଅଧକପ ୨ ଟେବୁଲ ଗ୍ରମଚ ଘିଅ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗ୍ର ଗ୍ରମଚ, ଘ୍ରଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ। ଶିଳରେ ବାଟି ଦେଲେ ଭଲ ହେବ। ଆଳୁ ଚକଟା, ଗୁଅଳ ଚୂନା, ଖସା, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ସେଓ ଗୁଞ୍ଚର ତାର ଥିବା ଗୁଞ୍ଚରେ ମୁଡ଼ୁକୁ ଘ୍ରଣିବେ। ଏହା ବି ବେଶୀ ନିଆଁରେ ଛଣା ହେବ।

୬—ଶାଗୁ ମୁଡ଼ୁକୁ—୧ କପ ଶାଗୁ, ୧ କପ ଗୁଅଳ ଚୂନା, ଗୋଟିଏ ସିଝା ଆଳୁ, ୧ ଟେବୁଲ ଗ୍ରମଚ ଘିଅ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗ୍ର ଗ୍ରମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ। ଘ୍ରଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ଶାଗୁକୁ ଅଧକପ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖ। ୧ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଭିଜା ଶାଗୁ, ସିଝା ଆଳୁ, ଗୁଅଳ ଚୂନା, ଘିଅ ଲୁଣ ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ସାଙ୍ଗରେ ଭଲଭାବରେ ଦଳିବେ। ମୁଡ଼ୁକୁ ଦଳାକୁ ତାର ଚକ୍ତିରେ ପୁରାଇ ବେଶୀ ନିଆଁରେ ଘ୍ରଣ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୭— ଲୁଣି ଗଜା—୨ କପ ମଇଦା, ଅଧ ଘି ଚାମଚ କଲାଜିରା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ରିଫାଇନ ତେଲ, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଟାଇଟ କରି ଦଳିବେ। ଦଳାକୁ ୪ଟି ଗୁଳା କରି ଦେବେ। ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ପତଳା କରି ବେଲିବେ। ଟିକିରି କିମ୍ବା ଚାରିକଣିଆ ସାଇଜର କାଟି କାଟି ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ାରେ ଭାଜିବେ।

୮— ମସଲା ଗଜା—୨ କପ ମଇଦା, ଫାଳେ କାଗିଜିର ରସ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଦଳିବେ। ଦଳା ଟାଇଟ ହେବା ଦରକାର। ଏହାକୁ ୪ଟି ଗୁଳା କରି ଦେବେ। ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ବଡ଼ ରୁଟି ପରି ବେଲି ଦେବେ। ସରୁ ସରୁ ଲମ୍ବାଲମ୍ବା ଗଜା କାଟି ନେଇ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ।

୯— ପୋସ୍ତ ଗଜା—୨ କପ ମଇଦା, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଚିନି, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପୋସ୍ତ, ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇବେ। ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଦଳିବେ। ଦଳା ଟାଇଟ ହେବ। ଦଳାକୁ ୨ଟା ଗୁଳା କରିନେବେ। ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ମୋଟା ରୁଟି ପରି ବେଲିବେ ଟିକିରି କିମ୍ବା ଚାରିକଣିଆ ସାଇଜର ଗଜା କାଟି କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ।

୧୦—ମିଠା ଗଜା—୨ କପ ମଇଦା, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା ସାମାନ୍ୟ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦଳିବେ। ଏହାକୁ ୨ଟି ଗୁଳା କରି ମୋଟା ରୁଟି ବେଲି ମୋଟା ମୋଟା ଲମ୍ବା ଗଜା ଗ୍ରୁଣିବେ କମ ନିଆଁରେ ଦେଇ ଭାଜିବେ। ସବୁ ଭଜା ସରିଲା ପରେ ୧ କପ ଚିନିରେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ କଡ଼ାଇରେ ଫୁଟାଅ। ଚିନି ମିଳାଇ ଯାଇ ରସ ଗାଢ଼ ହୋଇ ଆସିଲେ ସବୁଗଡ଼ିକ ଗଜା ପକାଇ ୨।୩ ଥର ଘାଣ୍ଟି ଘାଣ୍ଟି ପୁରା ରସ ଶୁଖାଇ ଦେବେ।

୧୧—ଏଲେ ଫେଲେ—୨ କପ ମଇଦା, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଦଳ। ଦଳା ଟାଇଟ ଯେପରି ହୁଏ। ଦଳାକୁ ୧୬ ଭାଗ କର। ଗୋଟିଏ ଭାଗରେ ଗୁଳା କରି ଷ୍ଲେଟ ପୁରି ବେଲ। ପୁରିର ମଝିରେ ୭ ଥର କାଟିଦିଅ ଲମ୍ବା ଭାବରେ। କାଟିବା ସମୟରେ ଦେଖିବେ ଯେପରି ପୁରିର ଧାର କଟି ନଯାଏ। ଲମ୍ବା କଟା ହୋଇଥିବା ଦୁଇପାଖକୁ ଗୁଡ଼େଇ ନେଇ ହାତରେ ଚାପି ଦିଅ। ଭିତର କଟା ଗୁଡ଼ିକ ପଞ୍ଝୁରି ପରି ଥିବ। ଏହିପରି ସବୁ ପୁରିଗୁଡ଼ିକ କରି ନିଅ। ତେଲ ଗରମ କରି କମ ନିଆଁରେ

Digitized by PPRACHIN, SOA

୬ଟି କରି ଏଗୁଲେ ଫେଣ୍ଟେଇକୁ ଛାଣି ରଖ । ୧ କପ ଚିନିରେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କର । ସିରା ୧ ତାର ହେଲେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କେଣ୍ଟେ ଫେଣ୍ଟେଇକୁ ସେଥିରେ ବୁଡ଼ାଇ ବୁଡ଼ାଇ ଅନ୍ୟ ଥାଳିରେ ରଖ । ଥାଳିରେ ରଖିଲା ପରେ ଥରେ ୨ ଥର ଉଠାଇ ଏପଟସେପଟ କରି ରଖିବେ ଚିନି ଶୁଖି ଯିବା ଯାଏ । ନହେଲେ ଥାଳିରେ ଲଗି ଖର୍ଙ୍କି ଯିବ ।

୧୬ — ପୁର ଗଜା — ୨ କପ ମଇଦାକୁ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ଦଳିନିଅ । ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚାଉଳ ଚୁନା ଓ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ମିଶାଇ ରଖ । ମଇଦାଦଳାକୁ ୮ଟା ଗୁଳା କର । ପ୍ରଥମେ ୪ଟା ଗୁଳାରେ ୪ଟା ପୁରି କର । ଗୋଟିଏ ପୁରି ରଖି ତା ଉପରେ ଟିକେ ଚାଉଳ ଚୁନା ତେଲ ମିଶ୍ରଣ ମାର । ତା ଉପରେ ଅନ୍ୟ ପୁରି ରଖି ପୁଣି ପୁରି ଉପରେ ମିଶ୍ରଣ ଲଗାଅ । ଏହିପରି ଭାବରେ ସବୁ ପୁରି ରଖି ନେଇ ଗୋଟିଏ ପାଖରୁ ଗୁଡ଼ାଇ ନିଅ । ଲମ୍ବା ଗୁଡ଼ାହୋଇଥିବା ପୁରିକୁ ୫ ଖଣ୍ଡ କରିଦିଅ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଖଣ୍ଡକୁ ଲମ୍ବା କରି ବେଲ । କଟା ପାଖ ଆଡ଼କୁ ରଖିବ । ଏପରିଭାବରେ ସବୁ ବେଲା ସରିଲେ କମ ନିଆଁରେ ଏଇ ଗଜା ଛାଣିବେ । ୧ କପ ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କରିବେ ସିରା ଏକ ତାର ହେଲେ ନିଆଁରୁ କଡ଼ାଇ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । ଗଜାଗୁଡ଼ିକ ସେଥିରେ ବୁଡ଼ାଇ ନେଇ ଉଠାଇ ରଖିବେ ।

୧୭ — ମୁଗ ସିଙ୍ଗଡ଼ା — ୨ କପ ମଇଦା, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମୁଗଡ଼ାଲି, ୨ଟା ଲଙ୍କା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଟିକେ ଡାଲଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାତି, ଆମଚୂର ଟିପେ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ମୁଗଡ଼ାଲିକୁ ୨ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ଦେଇ ପାଣିରୁ ଛାଣି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ଭିଜା ମୁଗଡ଼ାଲିକୁ କମନିଆଁରେ କୁରୁକୁରୁ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜ । କୁରୁକୁରୁ ହୋଇଗଲେ ତାକୁ ବାହାର କରିଦିଅ । ସେଇ କଡ଼ାଇରେ ଲଙ୍କା, ଜିରା ଓ ଗରମମସଲା ଭାଜିରଖ । ମୁଗଡ଼ାଲିକୁ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଦେଇ ଶିଳରେ ଚୂରି କରିନିଅ । ଚୂରିବା ପରେ ସେଥିରେ ଆମ ଚୂର ମିଶାଇ ରଖ । ମଇଦାକୁ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ଓ ତେଲ ମଅନ ଦେଇ ଲୁଣ ସହ ଭଲ ଭାବରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଦଳି ନିଅ । ଦଳାକୁ ୧୨ଟି ଗୁଳା କର । ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ଛୋଟ ପୁରି ବେଲି କାଟି ନେଇ ଦୁଇଟି ସିଙ୍ଗଡ଼ା କରିବେ ମୁଗଡ଼ାଲି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ । ଏଇ ସିଙ୍ଗଡ଼ାର ସାଇଜ ଖୁବ୍ ଛୋଟ ହେବ । କମନିଆଁରେ ୬ଟି କରି ସିଙ୍ଗଡ଼ା ଭାଜିବେ । ଏହା ୧୫।୨୦ ଦିନ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରହିବ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୪—ନଡ଼ିଆ ଗଜା—୨ କପ ମଇଦା, ୧ କପ ନଡ଼ିଆ କୋରା ୧ କପ ଚିନି ଭଲ ଭାବରେ ଦଳିନେବେ ବିନାପାଣିରେ ଏହାକୁ ୪ଟି ଗୁଳା କରି ଦେବେ। ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ମୋଟା ପୁରୁ ଭଲ ବେଲି ନେଇ ଠିକରି କମ୍ପା ଗୁରକଣିଆ ସାଇଜ ଭଳି କାଟି ନେଇ ତେଲ ଗରମ କରି କମ ନିଆଁରେ ଛାଣିବେ।

୧୫—ଗୁଡ଼ ଖୁଡ଼୍ମା—୧କପ ଅଟା, ୧କପ ବେସନକୁ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଘିଅ ଟିକେ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ଚାରୋଟି ଗୁଳା କରିଦିଅ। ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ବେଲି ପତଳା ଗଜା କରି କମ ନିଆଁରେ ଛାଣି ରଖ। ୧କପ ଗୁଡ଼କୁ ଗୋଟିଏ ମିନିଟ ଆଉଟାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ଏ ଗଜା ପକାଇ ଖଡ଼ଖଡ଼ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଗୋଳାଅ। ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୋଳାଇବେ ଯେପରି ଏହା ଲଗି ନଯାଏ।

୧୬—ଡାଲବୁଟ—୨କପ ବୁଟଡାଲି, ମୁଠାଏ ଚିନାବାଦାମ, ଅଧ ଷ୍ଟ ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଆମଚୁର ଅଧ ଷ୍ଟ ଚାମଚ, ବିଟଲୁଣ ଟିପେ। ବୁଟ ଡାଲିକୁ ୪ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ଦିଅ। ପାଣିରୁ ଛାଣି ନେଇ କନାରେ ଖେଳାଇ ଦିଅ। ତେଲ ଗରମ ହେଲେ ମୁଠାଏ ଡାଲି ପକାଇ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣିବେ। ଛଣାଟା ଦେଖିବେ ଡାଲି କଞ୍ଚା ଅଛି କି ଭଲ ଭାବରେ ଭଜା ହୋଇଛି। ବୁଟଡାଲି ଛଣା ସରିଲେ ଚିନାବାଦାମ ଛାଣି ନେବେ। ବୁଟ ଓ ବାଦାମକୁ ମିଶାଇ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଆମଚୁର ବିଟଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦେଇ ରଖିବେ।

୧୭—ଗୋଟା ବୁଟ—୨ କପ କାବୁଲି ଚଣା, ଅଧ ଚା ଷ୍ଟ ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ (ଟିପେ ଧନିଆ, ଟିପେ ପାନମହୁରି, ଟିକେ ଡାଲଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାତି, ୬ଟା ଲବଙ୍ଗ) ଆମଚୁର ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ବିଟଲୁଣ ଅଧ ଚା ଚାମଚ।

କାବୁଲି ଚଣାକୁ ୬ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ପାଣିରୁ ଛାଣି ରଖ। କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କର। ମୁଠାଏ କାବୁଲି ଚଣା ତେଲରେ ପକାଇ ଢାଙ୍କୁଣି ଘୋଡ଼ାଇଦିଅ। ଗୋଟିଏ ମିନିଟ ପରେ ଢାଙ୍କୁଣି ଖୋଲି ଏପଟ ସେପଟ ଗୋଳାଇବେ। ଡାଲି ଭଜା ଭଜା ହୋଇଛି ବୋଲି ଜାଣିଲେ ଛାଣି ରଖିବେ। ଏପରି ସବୁ ଡାଲି ଛାଣିବେ। ବ୍ରାକେଟରେ ଥିବା ମସଲା ଟିକେ ଶୁଖିଲା କଡ଼ାଇରେ ଭାଜି ନେଇ ଗୁଣ୍ଡ କରିବେ। ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଲୁଣ, ବିଟଲୁଣ ଓ ଆମଚୁର ଦେଇ ବୁଟ ଡାଲିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଟିଣରେ ରଖି ଦେବେ।

୧୮—ଗୋଟା ମସୁର ମିକ୍ସ୍ଚର—୧ କପ ଗୋଟା ମସୁର (ଚୋପାଥିବା ମସୁର), ୧କପ ବେସନ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଆମଚୁର, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମସୁରକୁ ୨.୩ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ପାଣିରୁ ଛାଣି ରଖିବେ । ତେଲ ଗରମ କରି ମୁଠାଏ କରି ଗୋଟା ମସୁର ଛାଣିଦେ । ସବୁ ମସୁର ଛଣା ସରିଲେ ବେସନରେ ଲୁଣ ମିଶାଇ ଅଳ୍ପ ପାଣିରେ ଦଳିବେ । ଏହା ଅଟା ଦଳାଠାରୁ ଟିକେ ପତଳା ହେବ । ଏହି ଦଳାକୁ ସେଓ ଛାଞ୍ଚରେ ପୂରାଇ ସେଓ ଛାଣିବେ । ସେଓ ଓ ମସୁର ଭଜାକୁ ଗୋଲମରିଚ ଓ ଆମଚୁର ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଟିଣରେ ରଖିବେ ।

୧୯—ମିକ୍ସ୍‌ଚର—୧ କପ ବୁଟଡାଲି, ୧ କପ ବେସନ, ମୁଠାଏ ଗୋଟା ମଟର, ୧ କପ ଚୂଡ଼ା, ମୁଠାଏ ବାଦାମ, ବିଟଲୁଣ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଜିରା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଗୋଲମରିଚ, ଗୋଟିଏ ଲାଲଲଙ୍କା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ପାନମହୁରି, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଆମଚୂର ।

ବୁଟଡାଲିକୁ ଭିଜାଇ ଡାଲିବୁଟପରି ଭୁଞ୍ଜିବେ । ମଟର ଭିଜାଇ ଗୋଟା ବୁଟ ପରି ଭୁଞ୍ଜିବେ । ଚୁଡ଼ା ଛାଣିବେ । ଚୁଡ଼ା ତେଲ ବହୁତ ଗରମ ଥିବା ସମୟରେ ଛାଣିବେ । ବାଦାମ ଛାଣିବେ ବେସନ ଗୋଳାଇ ନେଇ ସେଓ ଛାଣିବେ । ବ୍ରାକେଟରେ ଥିବା ମସଲାକୁ କଡ଼ାଇରେ ଭାଜି ଗୁଣ୍ଡ କରିବେ । ସବୁ ଛଣା ଜିନିଷକୁ ଭଜା ମସଲା, ଲୁଣ, ବିଟଲୁଣ ଓ ଆମଚୂର ସାଙ୍ଗରେ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଟିଣରେ ରଖିବେ ।

୨୦—ଛେଚା ବୁଟ—ଦେଶୀ ବୁଟ ୧ କପ ଭିଜାଇ ନେଇ ପାଣିରୁ ଛାଣି ନେବେ । ଗୋଟିଏ ବୁଟକୁ ଥରେ ଶିଳପୁଆରେ ଛେଚି ଦେବେ । ଏହିପରି ସବୁ ବୁଟ ଛେଚି ରଖିବେ । ତେଲ ଗରମ କରି ମୁଠାଏ ବୁଟ ଛେଚା ପକାଇ ବେଶୀ ଗରମ ତେଲରେ ଛାଣିବେ । ସବୁ ଛଣା ସରିଲେ ସେଥିରେ ଅଧକପ ଆମଚୂର, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ବିଟଲୁଣ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଗରମମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଟିଣରେ ରଖିବେ ।

୧୧—ପାଏ, ପିଜା, ରୋଷ୍ଟ

ପାଏ ପିଜା ଓ ରୋଷ୍ଟ ପାଇଁ ଓଭନ ଦରକାର । ଓଭନ ନଥିଲେ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଡେକ୍‌ଚି କିମ୍ବା କଡ଼ାଇରେ କିଛି ବାଲି ରଖିଦେବେ । ଅନ୍ତତଃ ଡେକ୍‌ଚିର ଅଧ ଅଂଶ ବାଲି ରଖି ଗରମ କରିବେ । ତା ଉପରେ ପାଏ ପିଜା କିମ୍ବା ରୋଷ୍ଟର ବାସନ ରଖି ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେବେ ।

୧—ମଟନ ପାଏ—୨୫୦ ଗ୍ରାମ କିମା ମାଂସକୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ ଓ ଟିକେ ଅଦା ବଟା ସହ କଡ଼ାଇରେ ଭାଜିବେ । ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ପୁର କରି ରଖିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମଇଦା ଦୁଇକପ, ଶୃଫାଇନ ତେଲ ଅଧକପ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଅଲ୍ପଅଲ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଦଳିବେ । ଦଳାକୁ ଦୁଇ ଭାଗ କର । ଦୁଇଟି ବଡ଼ବଡ଼ ପୁର କର ରଖ । ବେକିଂ ପାତ୍ରରେ ଘ୍ବର ଆଡ଼େ ତେଲ ମାରିଦିଅ ଗୋଟିଏ ପୁର ରଖ ତା ଉପରେ ଅଧେ ପୁର ଖେଳାଇ ରଖି ଦିଅ । ତା ଉପରେ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପୁର ଉପରେ ଅନ୍ୟ ଅଧା ପୁର ଖେଳାଇ ଦିଅ । ଅନ୍ୟ ଯେଉଁ ପୁରଟି ଅଛି ତାକୁ ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଷ୍ଟ୍ରାଇପ କାଟି ମାଂସ ପୁର ଉପରେ ସଜାଇ ରଖ । ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଅଂଶଟା ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ତା ଉପରେ ଢାଳି ଦେବେ । ଓଭନରେ ରଖି ୨୦ ମିନିଟ ବେକ କରିବେ । ମାଂସ ପୁର ନ ଦେଇ, ମାଛ ପୁର କିମ୍ବା ଭେଜିଟେବୁଲ ପୁର ବି ଏଥିରେ ଦେଇ ପାରନ୍ତି ।

୨ **ମଟନ ପାଏ (୨)**—୪ଟା ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, କିମା ମାଂସ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଷ୍ଟ ଚାମଚ, ବଟର ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଲଡ଼ୁଆ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ କପ, ପିଆଜ ଗୋଟିଏ, ଧନିଆ ପତ୍ର କିଛି ।

କିମା ମାଂସକୁ ସିଝାଇ ନିଅ ଲୁଣ ଓ ପିଆଜ ଦେଇ ପାଣି ଶୁଖାଇ ନେଇ ରଖ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନେଇ ଭଲଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ଆଳୁରେ ଅଧେ ବଟର ଓ ଅଧେ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଧନିଆ ପତ୍ର ମିଶାଅ । ମାଂସରେ ଅଧେ ବଟର ଅଧେ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଧନିଆପତ୍ର ମିଶାଅ । ବେକିଂ ପାତ୍ରରେ ତେଲ ମାରି ଟିକେ ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚି ଦିଅ । ଆଳୁ ଚକଟା ତା ଉପରେ କିଛି ରଖ । ତା ଉପରେ କିଛି କିମା ପୁର । ଏମିତି ଭାବରେ ୩।୪ ଥର ଆଳୁ ପୁର ଓ କିମା ପୁର ଭାଗ ଭାଗ କରି ଖେଳାଇ ରଖ । ସବୁ ଲେୟାର ଉପରେ କିଛି କିଛି ପାଉଁରୁଟି ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚି ଦେବେ । ସବୁ ଉପରେ ଆଳୁ ଲେୟାର ରଖିବେ । ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଅଂଶ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ଆଳୁ ଉପରେ ଢାଳିଦେଇ ତା ଉପରେ କିଛି ବିସ୍କୁଟ ଗୁଣ୍ଡ ଛିଞ୍ଚି ୧୫ ମିନିଟ ବେକ କରିବେ ।

୩—**ଫିସ ପାଏ (୧)**— ଅଧ kg ବଡ଼ ରୋହିମାଛ କିମ୍ବା ଆଡ଼ି ମାଛ, ମଇଦା ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଦୁଧ ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ, ପାଉଁରୁଟି ୪ ଖଣ୍ଡ, ସିଝା ଆଳୁ ୨ଟା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଟମାଟୋ ସସ ।

ମାଛକୁ ଅଧା ଭଜା କରିନେଇ କଣ୍ଟା ବାହାର କରିନେବେ । ମାଛ ଖଣ୍ଡଖଣ୍ଡ ହୋଇ ଯେପରି ରହିବ । ଆଳୁ ସିଝାକୁ ମାଛ ସାଇଜର କାଟିବେ । ପାଉଁରୁଟିକୁ ବି ମାଛ ସାଇଜର କାଟିବେ । ମଇଦା ଓ ଦୁଧକୁ ଗୋଳାଇ ନେବେ । ମାଛ, ଆଳୁ, ମଇଦା ଦୁଧରେ ଗୋଲମରିଚ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ବେକିଂ ଉପରେ ତେଲ ମାରି

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଏଇ ମାଛ ମିଶ୍ରଣକୁ ଢାଳିବେ । ତା ଉପରେ ବ୍ରେଡ଼ ଖଣ୍ଡ ସଜାଇ ରଖିଦେବେ । ୧୫ ମିନିଟ ବେକ କରିବେ । ବେକିଂ ହେଲା ପରେ ତା ଉପରେ ଟମାଟୋ ସସ ଦେଇ ଦେବେ । ଗରମ ଗରମ କାଟି କାଟି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୪—**ଫିସ ପାଏ (୨)**—ବଡ଼ କଣ୍ଟା ନଥିବା ମାଛ ଅଧ କିଲେ, ପିଆଜ ଗୋଟିଏ, ସିଝା ମଟର ଗୋଟିଏ କପ, ଅଣ୍ଡା ୨ଟା, ୪ଟି ଟମାଟୋ, ଗୋଲମରିଚ ୧ ଚାମଚ, ମଇଦା ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଦୁଧ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

ପିଆଜ କାଟି ନେଇ ଟିକେ ତେଲରେ ଭାଜି ରଖ । ଟମାଟୋ ସ୍ଲେଟ ସ୍ଲେଟ କାଟି ରଖ । ମାଛ ଦରଭଜା କରି କଣ୍ଟା ଛଡ଼ାଇ ରଖ । ମାଛରେ ଅଣ୍ଡାର ହଳଦିଆ ଅଂଶ, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ, ମଇଦା ଓ ଦୁଧ ମିଶାଇ ରଖ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ମାରି ମାଛ ମିଶ୍ରଣ କିଛି ପକାଇ ତା ଉପରେ ଭଜା ପିଆଜ ଓ କଟା ଟମାଟୋ ଛୁଞ୍ଚି ଦିଅ । ପୁଣି ତା ଉପରେ ମାଛ ମିଶ୍ରଣ ଦିଅ । ଏପରି ଭାବରେ ୩।୪ ଲେୟାର କରି ମାଛ ଓ ପିଆଜ ଟମାଟୋ ଦେଇ ଦେବେ । ଉପରେ କଟା ପିଆଜ ଓ ଟମାଟୋ ଯେପରି ରହିବ । ତା ଉପରେ ଅଣ୍ଡାର ଧଳାଅଂଶକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଢାଳିଦେଇ ୧୫ ମିନିଟ ବେକ କର ।

୫—**ଭେଜିଟେବୁଲ ପାଏ**—୧ କପ ମଟର ମଞ୍ଜି, ୧ କପ ଫୁଲକୋବି କଟା, ୧ କପ ଆଳୁ କଟା ୧କପ ଗାଜର କଟା, ୧ କପ ବିନ କଟା, ୬ ପିସ ପାଉଁରୁଟି, ୨ଟି ଅଣ୍ଡା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଟମାଟୋ ସସ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମଇଦା, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଅଂଶକୁ ଅଲଗା ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ପାଉଁରୁଟିକୁ ହାତରେ ମଳି ମଳି ଝୁରି କରି ରଖ । ପରିବା ସିଝାଇ ଲୁଣ ଦେଇ ରଖ । ପରିବା ସିଝା, ଟମାଟୋ ସସ, ପାଉଁରୁଟି ଗୁଣ୍ଡ, ଅଣ୍ଡା ହଳଦିଆ, ମଇଦା, ଦୁଧ, ବଟର ଗୋଲମରିଚ ଓ ଲୁଣ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ମାରି ଭେଜିଟେବୁଲ ମିଶ୍ରଣ ରଖ । ତା ଉପରେ ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଫେଣ୍ଟାଟା ଢାଳି ଦେଇ ୨୫ ମିନିଟ ବେକ କର ।

୬—**ନୁଡ଼ଲସ ପାଏ**—୧ ପ୍ୟାକେଟ ନୁଡ଼ଲସ, ଖୋଳପାଛଡ଼ା ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିମାଛ ୧ କପ, ଚିଜ ଗୋଟିଏ କଉବ, ବଟର ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ସିଝା ମଟର ମଞ୍ଜି ୧ କପ, ଟମାଟୋ ସସ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଚିଲି ସସ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଗୋଟାଏ ଅଣ୍ଡା ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଗରମ ପାଣିରେ ନୁଡ଼ଲସ ଫୁଟାଇନେଇ ଥଣ୍ଡା ପାଣିରେ ଧୋଇ ରଖ । ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ି ମାଛ ନରମ ଭଜା କରି ରଖ । ଚିଜ କୋରି ଦିଅ, ଚିଜ, ବଟର, ନୁଡ଼ଲସ, ମାଛ, ମଟରମଞ୍ଜି, ଲୁଣ, ଚିଲି ଓ ଟମାଟୋ ସସ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ଅଣ୍ଡାର ହଳଦୀ ଅଂଶଟା ନୁଡ଼ଲସରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ଧଳା ଅଂଶଟା ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ ବେକିଂ ଡ଼ିସରେ ତେଲ ମାରି ନୁଡ଼ଲସ ମିଶ୍ରଣ ରଖି ଦେବେ ତା ଉପରେ ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଅଂଶ ଫେଣ୍ଟାଟା ଖେଳାଇ ଢ଼ାଳି ଦେବେ, ଓଭନରେ ରଖି ୧୫ ମିନିଟ ବେକ୍ କରିବେ ।

୭—ପୋସ୍ତ ପାଏ—ଏକ କପ ପୋସ୍ତ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ୬ ପାଖୁଡ଼ା ରସୁଣ, ୪ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଲୁଣ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ରିଫାଇନ ତେଲ ।

ଅଣ୍ଡା, ଦୁଧ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ପୋସ୍ତ, ରସୁଣ, କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା ଚକଟି କରି ବାଟି ରଖ । ପୋସ୍ତ, ବଟା ଅଣ୍ଡାକୁ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ରଖ । ବେକିଂ ଡ଼ିସରେ ତେଲ ଦେଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ରଖ ୧୫ ମିନିଟରେ ବେକ ହୋଇ ଯିବ ।

୮—ବିରି ଚାଉଳ ପାଏ—ବିରି ଡ଼ାଲି ୧ କପ, ୧ କପ ଅରୁଆ ଚାଉଳ, ୨୫୦ ଗ୍ରାମ କିମା ମାଂସ, ପିଆଜ ଗୋଟିଏ, ରସୁଣ ୬ ପାଖୁଡ଼ା, ଅଦା ଟିକେ ଗରମ ମସଲା ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ।

ବିରି ଓ ଚାଉଳକୁ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା କରି ବାଟିବେ । ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖିବେ । କିମା ମାଂସକୁ ସିଝାଇ ନେଇ ପିଆଜ ରସୁଣ ଓ ଅଦା ବଟା ଦେଇ ଭାଜିବେ । ମାଂସ ଭଜା ଶୁଖିଲା ହୋଇ ଗଲେ ସେଥିରେ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ବେକିଂ ଡ଼ିସରେ ତେଲ ମାରି କିଛି ବିରି ଚାଉଳ ବଟା ଦେବେ ତା ଉପରେ କିଛି ମାଂସ ପୁର ଦେବେ । ବିରି ଚାଉଳ ବଟା ୨।୩ ଲେୟାର ଦେବେ ମାଂସ ପୁର ବି ୨।୩ ଲେୟାର ଦେବେ । ଉପରେ ବିରି ଚାଉଳ ବଟା ରହିବ । ଏହାକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବେକ କରିବେ । ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କାଟି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୯—ମଟନ ପିଜା—ମଇଦା ୨ କପ, ଶୁଖିଲା ଇଷ୍ଟ ୨ ଚାମଚ, ଚିନି ୨ ଚାମଚ, ଉଷୁମ ଦୁଧ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ବଟର ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଗୋଟାଏ ଅଣ୍ଡା, କିମା ମାଂସ ୨୫୦ ଗ୍ରାମ ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା, ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ, ଟମାଟୋସସ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

କିମା ମାଂସ ସିଝାଇ ନେଇ ପିଆଜ ଅଦା ବଟା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ନିଅ । ଗରମ ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଶୁଖିଲା ପୁର କରି ରଖ । ଇଷ୍ଟ ଓ ଚିନିକୁ ଗରମ ଦୁଧରେ ଗୋଳାଇ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖ ୧ ଘଣ୍ଟା, ମଇଦା, ଅଣ୍ଡା, ବଟର ଲୁଣ ସହ ଇଷ୍ଟ ମିଶା ଦୁଧ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଘୋଡ଼ାଇ ରଖ । ଏଇ ମିକ୍ସରକୁ ଦୁଇ ଭାଗ କର । ପୁରକୁ ଦୁଇ ଭାଗ କର । ବେକିଂ ଡ଼ିସରେ ଟିକେ ତେଲ ମାରି ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଭାଗ ମଇଦା ଦଲାକୁ ବଡ଼ ମୋଟା ରୁଟି ପରି କରି ରଖ । ତା ଉପରେ ମାଂସ ପୁର ଦିଅ । ଟମାଟୋ ସସ ଅଧ ଚାମଚ ଦିଅ । ଏହାକୁ ୨୦।୨୫ ମିନିଟ ବେକ କରିବ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ । ଅନ୍ୟ ମଇଦା ଗୁଳାଟିରେ ମାଂସ ପୁର (ଅଧାଥିବ) ଦେଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ପିଜା କରିବେ । ଏଥିରେ ମାଂସ ପୁର ଯାଗାରେ ମାଛପୁର, ଚିଙ୍ଗୁଡ଼ିପୁର କିମ୍ବା ଆଳୁପୁର ଦେଇ ପାରନ୍ତି ।

୧୦—ଚିଜ ପିଜା— ମଇଦା ଦୁଇ କପ, ଲୁଣ ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ଚିନି ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଶୁଖିଲା ଇଷ୍ଟ ୨ ଚା ଚାମଚ, ଉଷୁମ ଦୁଧ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର, ଚିଜ କୋରା ୧ କପ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ ୪ଟି କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ଧନିଆ ପତ୍ର, ଗୋଟିଏ ଟମାଟୋ ।

ପିଆଜ, ଲଙ୍କା ଓ ଟମାଟୋ ଚ୍ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ସେଥିରେ ଧନିଆ ପତ୍ର, ଚିଜ, କୋରା ଓ ଲୁଣ ମିଶାଇ ରଖ । ଇଷ୍ଟ, ଉଷୁମ ଦୁଧ ଓ ଚିନି ମିଶାଇ ଘୋଡ଼ାଇ ରଖ ୧ ଘଣ୍ଟା । ମଇଦା, ବଟର, ଲୁଣକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଇଷ୍ଟ ମିଶା ଦୁଧକୁ ସେଥିରେ ଚକଟି ଘୋଡ଼ାଇ ରଖ, ୨ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଏହାକୁ ୩ ଭାଗ କରିଦିଅ । ବେକିଂ ଡ଼ିସରେ ତେଲମାରି ଗୋଟିଏ ଭାଗକୁ ମୋଟା ରୁଟି ପରି ବେଲି ରଖ । ତା ଉପରେ ଚିଜ ପୁର ଦିଅ । ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଭାଗକୁ ଦୁଇଭାଗ କରି ଗୋଟିଏ ଭାଗକୁ ପତଳା ପୁରି ପରି ବେଲି ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଷ୍ଟ୍ରାଇପ କାଟି ଚିଜ ଉପରେ ସଜାଇ ଦିଅ । ଏହାକୁ ଅଧ ଘଣ୍ଟା ବେକ କର । ଏହା ବେକ ହୋଇ ସରିଲା ପରେ ଅନ୍ୟ ପିଜାକୁ ଏହିପରି ବେକ କର ।

୧୧—ଚିକେନ ରୋଷ୍ଟ— ଗୋଟିଏ ଚିକେନ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭେନିଗର, ଲୁଣ ୧ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ମିଠାଇ ରଙ୍ଗ ଟିକେ ।

ଗୋଟିଏ ଚିକେନକୁ ୬ ପିସ କର । ଭେନିଗର, ଲୁଣ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଓ ପିଆଜ ଅଦା ବଟା ସେଥିରେ ଗୋଳାଇ ଦେଇ ୩।୬ ଘଣ୍ଟା ରଖି ଦିଅ । ବେକିଂ ପାତ୍ରରେ ଗୋଟେ ଚାମଚ ବଟର ଦେଇ ଚିକେନକୁ ରଖି ବେକକର । ମଝିରେ ମଝିରେ ଅନ୍ୟ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଗୃମଚର ବଟରକୁ ଟିକେ ଟିକେ ପକାଇବେ, ଓ ହାଲ୍କାଇ ହାଲ୍କାଇ ଗୋଳାଇବେ । ଓଉନରେ ୩୦ ରୁ ୪୦ ମିନଟ ଭିତରେ ବେକ ହୋଇଯିବ ।

୧୨—ଗୋଟା ଚକେନ ରୋଷ୍ଟ—ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଚକେନ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, କପେ ମଟର ମଞ୍ଜି, ଗୋଟିଏ ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ ଟିକେ, ଅଦା, ଗରମ ମସଲା ୧ ଚୁ ଚାମଚ, ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର ମିଠାଇ ରଙ୍ଗ ଟିକେ ।

ଅଣ୍ଡା ସିଝାଇ ନିଅ । ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ରଖ । ଆଳୁ- ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ମଟର ମଞ୍ଜି, ପିଆଜ ଓ ଅଦା କଟା ସହ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ରଖି ଭଜା ଭଜା କର. ସେଥିରେ ସିଝା ଅଣ୍ଡା ଓ ଗରମ ମସଲା ମିଶାଇ ନେଇ ରଖ । କୁକୁଡ଼ାକୁ ସଫା କରି କଣ୍ଟାରେ ଟିକେ ଟିକେ ଫୁଟେଇ ଫୁଟେଇ ଦିଅ । ସେଥିରେ ଲୁଣ ମିଠେଇ ରଙ୍ଗ, ଭେନିଗର ଓ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର ଲଗାଇ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ପରେ କୁକୁଡ଼ାର ପେଟରେ ମଟର ମଞ୍ଜି ଓ ଅଣ୍ଡାପୁର ଦେଇ ପେଟକୁ ସିଲାଇ କରି ଦିଅ ଛୁଞ୍ଚି ସୂତାରେ । ବେକିଂ ଉପରେ ବଟର ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ଦେଇ କୁକୁଡ଼ାକୁ ରଖି ବେକ କର । ମଝିରେ ମଝିରେ ଓଲଟାଇ ଦେଇ ବଟରଦେଉଥିବେ । ୪।୫ ମିନଟଠାରୁ ଏକଘଣ୍ଟା ଲାଗିବ ବେକିଂ ହେବା ପାଇଁ ।

୧୩—ତନ୍ଦୁରିକା ଚକେନ ରୋଷ୍ଟ ୧—ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଚକେନ, ୨୫ ଗ୍ରାମ ଅଦା, ୨୫ ଗ୍ରାମ ରସୁଣ, ଅଧକପ ଭେନିଗର, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚୁ ଚାମଚ ମିଠାଇ ରଙ୍ଗ, ବଟର ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

ଚକେନକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କର । ଭେନିଗର, ଅଦା ରସୁଣ ବଟା ଗୋଲ ମରିଚ ଗୁଣ୍ଡା, ଲୁଣ ଓ ମିଠାଇରଙ୍ଗ ଗୋଳାଇ ନେଇ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ଓଭନ ଉପରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ବଟର ଦେଇ ଚକେନ ରଖ । ମଝିରେ ଥରେ ୨ ଥର ଓଲଟାଅ, ଅନ୍ୟ ଚାମଚକ ବଟର ଦେଇ ଶୋଳାଇବେ । ଅଧ ଘଣ୍ଟାରେ ଏହା ହୋଇଯିବ । ଏହା ଖୁବ୍ ଶୁଖିଲା ହେବ ।

୧୪—ତନ୍ଦୁରିକା ରୋଷ୍ଟ ୨—ଗୋଟିଏ ଚକେନ ୫୦ ଗ୍ରାମ ଅଦା, ସୋୟା ସସ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଓ ଏସେସଷ୍ଟ ରସ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଭେନିଗର ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ଚକେନକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ଖଣ୍ଡ କରିବେ । ଅଦା ବଟା ଚକେନ ଖଣ୍ଡ ସୋୟା ଓ ଏସେସଷ୍ଟର ସସ ଓ ଭେନିଗର ଦେଇ ଚକେନକୁ ୫ ଘଣ୍ଟା ରଖିବେ ଓଭନ ଉପରେ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ବଟର ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ଦେଇ ଚିକେନ ରଖିବେ ଅନ୍ୟ ଚାମଚକ ବଟର ମଝିରେ ମଝିରେ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦେବେ । ଏହା ଶୁଖିଲା ହେବ । ବେକ ପାଇଁ ଏହା ୨୫।୩୦ ମିନିଟ ନେବ ।

୧୫— ମାଛ ରୋଷ୍ଟ — ବଡ଼ ରୋହି ମାଛ ଅଧକିଲୋ ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଗୋଟିଏ ରସୁଣ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଭେନିଗର ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ।

ପିଆଜ, ରସୁଣ ବାଟି ନେଇ ପରିମାଣ ମୁତାବକ ଲୁଣ ଲଙ୍କା, ଭେନିଗର ଦେଇ ମାଛକୁ ଗୋଳାଇ ନେଇ ୨ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ଦେଇ ଗରମ କର । ଡିସ ଗରମ ହେଲା ପରେ ମାଛ ରଖି ବେକକର । ୧୫ ମିନିଟରେ ଏହା ବେକ ହୋଇ ଯିବ । মঝিরে থরে ଏହାକୁ ଓଲଟାଇ ଦେବେ ।

୧୬— ପମ୍ଫ୍ରେଟ ମାଛ ରୋଷ୍ଟ—୪ଟା ବଡ଼ ପମ୍ଫ୍ରେଟ ମାଛ, ୨୫ ଗ୍ରାମ ଅଦା, ୨୫ ଗ୍ରାମ ରସୁଣ, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ଭେନିଗର ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

ପମ୍ଫ୍ରେଟ ମାଛକୁ ସଫାକରି ଦୁଇ ପେଟରେ ଟିକେ ଟିକେ କାଟି କାଟି ଦିଅ । ଲୁଣ, ଭେନିଗର, ଅଦା ରସୁଣ ବଟା ଓ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ମାଛକୁ ୨।୩ ଘଣ୍ଟା ରଖି ଦିଅ । ପରନରେ ଗୋଟିଏ ମାଛ ବେକ କରିବେ । ବଡ଼ ଓଜନ ହୋଇଥିଲେ ୨ଟା ବା ତିନୋଟି କରି ପାରନ୍ତି, ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ଦେଇ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ମାଛ ରଖି ବେକ କର । ୧୦ ମିନିଟ୍ ପରେ ତାକୁ ଓଲଟାଇ ଦେବେ । ଦୁଇ ସାଇଡ଼ ବେକ ହେଲେ ଗରମ ଗରମ ସ୍ୟାଲଡ଼ ସାଙ୍ଗରେ ଖାଇବେ ।

୧୭—ମଟନ ରୋଷ୍ଟ—ବଡ଼ ବଡ଼ ଗୁଣ୍ଡ ମାଂସ ଅଧ କିଲୋ, ୨୫ ଗ୍ରାମ ରସୁଣ, ୨୫ ଗ୍ରାମ ଅଦା, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ, ଭେନିଗର ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ଅଧକପ, ଲୁଣ ।

ଚ୍ୟାମ୍ପ ମାଂସ, ରସୁଣ ଅଦା ବଟା, ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ, ଭେନିଗର, ରିଫାଇନ୍ ତେଲ ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ରଖି ଦିଅ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲମାରି ଏହି ମାଂସ ୪୫ ମିନିଟ ବେକ ହେବ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଗୋଳାଇ ଦେଉଥିବେ । ମାଂସ ସିଝିଗଲେ ଏହା ଓହ୍ଲାଇ ଦେବେ । ଅଙ୍ଗୁର ଫିଙ୍ଗର ଚିପସ ସାଙ୍ଗରେ କଟା ପିଆଜ ଓ କଟା ଟମାଟୋ ସାଙ୍ଗରେ ଏହା ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୮— **ଆଳୁ ରୋଷ୍ଟ**— ୬/୭ଟା ମଧ୍ୟମ ସାଇଜର ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ଚିଜ କଉଡ଼, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବଟର, ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଲୁଣ ।

ଚିଜ କୋରି ନେଇ ଲୁଣ ଓ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ରଖ । ଆଳୁର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ଗୋଟିଏ ଯାଗାରେ ଟିକେ ଫୁଟା କରି ଭିତରୁ କିଛି ଆଳୁ କୋରି ବାହାର କରି ତା ଭିତରେ ଚିଜ ପୁର ଦେଇ ଦିଅ । ବେକିଂ ଡିସରେ ବଟର କିଛି ଦିଅ । ଆଳୁରେ ବି କିଛି ବଟର ଘଷି ଘଷି ବେକିଂ ଡିସରେ ରଖ । ଏହାକୁ ୧୫।୨୦ ମିନିଟ ବେକ କର ।

୧୯— **ଟମାଟୋ ରୋଷ୍ଟ**— ୧୨ଟି ମଧ୍ୟମ ସାଇଜର ଟମାଟୋ, ୪ଟା ସିଝା ଆଳୁ, ଗୋଟିଏ ପିଆଜ, ଟିକେ ଅଦା, ଧନିଆ ପତ୍ର, ରିଫାଇନ୍ଡ ତେଲ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ।

ପିଆଜ, ଅଦା ବାଟି ନିଅ । ସିଝା ଆଳୁକୁ ଚକଟି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଟିକେ ତେଲ ଦେଇ ମସଲା ଭାଜି ନେଇ ଆଳୁ ଚକଟାରେ ଲୁଣ ଓ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭାଜି ନେଇ ରଖ । ଟମାଟୋ ଡେମ୍ପ ପାଖରେ ଗ୍ଲେଟ ସାଇଜର ଗୋଲ କରି କାଟି ଟିକେ ଟିକେ ରସ ଚିପୁଡ଼ି ନେଇ ସେଥିରେ ଆଳୁ ପୁର ଭର୍ତ୍ତିକରି ଦିଅ । ଟମାଟୋ ରସ ଅନ୍ୟ କେଉଁ ତରକାରିରେ ଦେବେ । ଆଳୁ ପୁର ଭରି ଦେବା ପରେ ଟମାଟୋ ମୁଣ୍ଡିକୁ ଲଗାଇ ଦିଅ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ଦେଇ ଟମାଟୋ ସବୁ ରଖି ବେକ କର । ପରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଟମାଟୋ ସବୁ ଓଲଟାଇ ବେକ କରିବେ ।

୨୦— **ରାଜମା ରୋଷ୍ଟ**— ୨ କପ ରାଜମା, ୪ଟା ଟମାଟୋ, ଲୁଣ ଓ ଗୋଲମରିଚ ।

ରାଜମା ସିଝାଇନେବେ ୪।୫ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ରଖିଲା ପରେ ଠିକ ସିଝିଯିବ । କଞ୍ଚା ଗାଜି ନଥିବା ଟମାଟୋ ସିଝାଇ ତାର ରସ ବାହାର କରି ଦେବେ । ଟମାଟୋ ରସ, ରାଜମା ସିଝାକୁ ଲୁଣ ଦେଇ ୨୦ ମିନିଟ ବେକ କରିବେ ବେକିଂ ଡିସରେ ରିଫାଇନ୍ଡ ତେଲ ଲଗାଇ ଉପରେ ଗୋଲମରିଚ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୨—କେକ୍, କୁକି, ବିସ୍କୁଟ

କେକ, କୁକି ଓ ବିସ୍କୁଟ ପାଇଁ ଓଭନ ଦରକାର କେକର କିଛି ପ୍ରଣାଳୀ ଏଠାରେ ଦିଆ ହୋଇଛି । ପ୍ରତ୍ୟେକ କେକ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲା ପରେ ତା ଉପରେ ଆଇସିଂ କରି ପାରିବେ । କେକ ପ୍ରଣାଳୀରେ ପରେ ଆଇସିଂ ଦିଆ ହୋଇଛି । କେକ ସେମିତି ଖାଇ ପାରନ୍ତି । ଇଚ୍ଛା ହେଲେ ଆଇସିଂ କରି ପାରନ୍ତି ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧—କେକ୍—୧½ କପ ମଇଦା, ୧କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ୪ଟା ଅଣ୍ଡା, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୧କପ ରିଫାଇନ ତେଲ, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ୧ ଚା ଚାମଚ, ଦୁଧ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଟିକେ ଲୁଣ।

ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ। ଚିନି ଓ ରିଫାଇନ ତେଲକୁ କିଛି ସମୟ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ। ଏହା ଟିକେ ବହଳିଆ ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା ପକାଇ ପୁଣି ଫେଣ୍ଟ। ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣକୁ ଦୁଇତିନିଥର ଚାଳିଥ। ଅଣ୍ଡା ମିଶ୍ରଣରେ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ଓ ଦୁଧ ଦେଇ ଟିକେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ। ମିଶ୍ରଣରେ ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପକାଇ ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ। ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ମାରି ଅଧା ଡିସ ମିଶ୍ରଣ ଦିଅ। ଅଧା ଦେବାର କାରଣ କେକ୍‌ଟି ଫୁଲିବ। ମିଶ୍ରଣ ରଖିବା ସମୟରେ ମଝିରେ ଚାମଚରେ ଟିକେ ଗାତ ପରି କରି ଦେଇ ଓଭନରେ ରଖିବେ। ଅଧଘଣ୍ଟା ମଧ୍ୟରେ ଏହା ବେକ ହୋଇ ଯିବ। କେକ୍‌ଟି ହୋଇଛି କି ନାହିଁ ଜାଣିବା ପାଇଁ ସୁଇଟର ବୁଣା କଣ୍ଟାଟି କେକ ଉପରେ ସିଧା ଭାବରେ ଫୁଟାଇବେ। ଯଦି କଣ୍ଟାରେ ମିଶ୍ରଣ ଲାଗିବ ତେବେ ଜାଣିବେ କେକ୍ ହୋଇନି। ଯଦି ମିଶ୍ରଣ ନଲାଗେ କଣ୍ଟାରେ କେକ୍ ହୋଇଯାଇଛି ବୋଲି ଜାଣିବେ। ଓଭନରୁ କେକ୍‌ଟି ବାହାର କରି ରଖିବେ।

୨—ଫ୍ରୁଟ କେକ୍—ମଇଦା ୨ କପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ଅଧ କପ, ତେଲ ଅଧ କପ, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ଅଧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ଟିକେ ଲୁଣ, କୋକୋ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଇନଷ୍ଟାଣ୍ଟ କଫି ୧ ଚା ଚାମଚ, ୮।୧୦ଟା କାଜୁ, ୨।୩ ଖଣ୍ଡ ପେଠା, ୧୦।୧୫ଟା କିସମିସ, ୮।୧୦ଟା ଚେରି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ।

କାଜୁ, ପେଠା, କିସମିସ ଓ ଚେରିକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ କାଟି ଟିକେ ମଇଦା ଛିଞ୍ଚି ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ରଖ। ତେଲ ଓ ଚିନିକୁ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ। ୧୫ ମିନିଟ ଫେଣ୍ଟିଲା ପରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ପୁଣି ଫେଣ୍ଟ। ମଇଦା, ଲୁଣ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର କୋକୋ ଓ କଫି ପାଉଡ଼ର ସବୁ ମିଶାଇ ଦୁଇତିନିଥର ଚାଳି ରଖ। ଅଣ୍ଡା ମିଶ୍ରଣରେ ଦୁଧ ଓ ଭାନିଲା ମିଶାଇ ନେଇ ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ। ମଇଦା ମିଶା ଫଳ କଟା ସବୁ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ନିଅ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ। ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ମାରି ଅଧା ଡିସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମିଶ୍ରଣକୁ ଦେଇ ଅଧଘଣ୍ଟା ବେକ କର।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୫—ଚକୋଲେଟ କେକ୍—ମଇଦା ୧କପ, ଡ୍ରିଙ୍କି ଚକୋଲେଟ ୧କପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ଅଧକପ, ତେଲ ୧ କପ, ଅଣ୍ଡା ୩ଟା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୧ ଛୁ ଚାମଚ, ଦୁଧ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଟିପେ ଲୁଣ ।

ମଇଦା, ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର, ଲୁଣ ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ରକୁ ମିଶାଇ ଚାଲୁଣିରେ ୨ଥର ଚାଲିଦିଅ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ତେଲ ଓ ଚିନିକୁ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ୧୫।୨୦ ମିନିଟ ଫେଣ୍ଟିଲା ପରେ ସେଥିରେ ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଦେଇ ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ଦୁଧକୁ ସେଥିରେ ଦେଇ ପୁଣି ଥରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲମାରି କେକ ମିଶ୍ରଣ ଅଧାଡ଼ିଶ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ଓଭନରେ ବେକ୍‌କର ।

୪—ମାର୍ବଲ କେକ—ମଇଦା ୨କପ, ବାଦାମ ତେଲ ଅଧକପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ୧କପ, ଅଣ୍ଡା ୨ଟା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦେଢ଼ ଚା ଚାମଚ, ଟିପେ ଲୁଣ, ଦୁଧ ଦେଢ଼ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଭାନିଲା ଏସେନ୍‌ସ ଅଧ ଛୁ ଚାମଚ କୋକୋ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ।

ମଇଦା ଲୁଣ ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ରକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚାଲିନେଇ ଦୁଇଭାଗ କରିଦିଅ । ଗୋଟିଏ ଭାଗରେ କୋକୋ ମିଶାଇ ଦୁଇତିନିଥର ଚାଲି ରଖ । ଚିନି ଓ ତେଲକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଅଲଗା ଯାଗାରେ ଫେଣ୍ଟିନେଇ ଚିନି ମିଶ୍ରଣରେ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ସେଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଦୁଇ ଭାଗ କରି ଦିଅ । ଗୋଟିଏ ଭାଗରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ ଓ କୋକୋ ମିଶା ମଇଦା ଭାଗଟିକୁ ମିଶାଇ ରଖ । ବେକିଂ ଡିସରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ମଇଦା ମିଶ୍ରଣ ସାଇଡ଼ରେ ଦିଅ । ତା ପାଖରେ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ କୋକୋ ମିଶ୍ରଣ ରଖ । ଏପରି ଭାବରେ ଥରେ ଏ ମିଶ୍ରଣ ଓ ଥରେ ସେ ମିଶ୍ରଣ ରଖିନିଅ । ଉପରେ ବି କୋକୋ ଉପରେ ଧଳା ମିଶ୍ରଣ ଓ ଧଳା ଉପରେ କୋକୋ ମିଶ୍ରଣ ରଖିବେ । ସବୁ ମିଶ୍ରଣ ରଖା ସରିଯିବା ପରେ ସୁଇଟର ବୁଣା କଣ୍ଟାରେ ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଦୁଇଥର ଘୁରାଇ ଦିଅ । ଓଭନରେ ରଖି କେକ୍‌ଟିକୁ ଅଧଘଣ୍ଟା ବେକ କର । କେକଟି ହେବା ପରେ କାଟି କାଟି ପ୍ଲେଟରେ ରଖିଲେ କୋକୋ ଓ ଧଳା ଢେଉ ଢେଉ ହୋଇ ସୁନ୍ଦର ଦେଖାଯିବ ।

୪—ଖଜୁର କେକ୍—୨କପ ମଇଦା, ୧କପ କଟା ଖଜୁରି କୋଳି, ୧ କପ ଗରମ ଦୁଧ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୨ ଛୁ ଚାମଚ, ୧ କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ଅଧକପ ଡାଲଡ଼ା କିମ୍ବା ରିଫାଇନ ତେଲ, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା, ୧ ଛୁ ଚାମଚ ଗୁଜୁରାଟି ଗୁଣ୍ଡ, ଟିପେ ଲୁଣ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଖଜୁରକୁ ୧ କପ ଗରମ ଦୁଧରେ ମିଶାଇ ୧ ଘଣ୍ଟା ରଖିବ । ୧ ଘଣ୍ଟା ପରେ ଅଣ୍ଡାକୁ ଅଲଗା ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିବ । ମଇଦା ବେକିଂ ପାଉଡ଼ରକୁ ଲୁଣ ସହ ଭଲ ଭାବରେ ଚଲାଇ ନେବେ ୨।୩ ଥର । ଚିନି ଓ ତେଲକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିବ । ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ପକାଇ ପୁଣି କିଛି ସମସ୍ତ ଫେଣ୍ଟିବ । ଖଜୁର ମିଶା ଦୁଧକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନେଇ ଚିନି ଫେଣ୍ଟା ସାଙ୍ଗରେ ପକାଇ ଫେଣ୍ଟିବ । ଏଗୁଡ଼ିକ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶି-ଗଲେ ସେଥିରେ ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ମିଶାଇ ନେବ । ବେକିଂ ଡିସରେ ତେଲ ମାରି ଏହା ରଖି ବେକ କରିବେ ଅଧଘଣ୍ଟା । ଏହା ପୁରା ଚକୋଲେଟ ରଙ୍ଗର ଦେଖାଯିବ ।

୭—**କମଳାଲେମ୍ବୁ କେକ୍**—ଦେଢ଼ କପ ମଇଦା, ଅଧକପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ଗୋଟିଏ କମଳାଲେମ୍ବୁ, ୩ଟା ଅଣ୍ଡା, ୧ ଗ୍ରୁ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଚିପେ ଲୁଣ ଅରେଞ୍ଜ ଏସେନ୍‌ସ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

କମଳାଲେମ୍ବୁର ରସ ବାହାର କରି ଗୁଣି ରଖ । ତେଣୁ ଏ କମଳା ଲେମ୍ବୁର ଚୋପାକୁ ଚୁନେଇ ଚୁନେଇ ଗ୍ରେଟ ସାଇଜର କାଟିରଖ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ । ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଲୁଣକୁ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ରଖ, ଚିନି ଓ ତେଲକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିରଖ । ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି, କମଳାରସ ଓ କମଳା ଏସେନ୍‌ସ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ । ସେଥିରେ କମଳା ଚୋପା କଟା ଦିଅ ଓ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ମଇଦା ମିଶାଅ । ତାପରେ ବେକିଂ ଡିସ୍‌ରେ ତେଲ ମାରି ଅଧା ଡିସ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମିଶ୍ରଣକୁ ରଖି ବେକ କର ।

୭—**ପାଚିଲକଦଳୀ କେକ୍**—୨ କପ ମଇଦା, ୧ କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ୨ଟା ବଡ଼ କଦଳୀ, ୮।୧୦ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ୪ଟା ଅଣ୍ଡା, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଚିପେ ଲୁଣ, ୧କପ ତେଲ, ଭାନିଲା ଏସେନ୍‌ସ ୧ ଚା ଚାମଚ ।

ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣକୁ ଭଲ ଭାବରେ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ରଖ । ତେଲ ଓ ଚିନିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ସେଥିରେ କଦଳୀ ଚକଟିନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଅଲଗା ପାତ୍ରରେ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଭାନିଲା ଏସେନ୍‌ସ ଦିଅ । ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ବେକିଂ ଡିସ୍‌ରେ ତେଲମାରି ଅଧାଡ଼ିସ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ମିଶ୍ରଣକୁ ରଖି ବେକ କର ।

୮— **ନଡ଼ିଆ କେକ**—ମଇଦା ଦେଢ଼କପ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୧ ଚା ଚାମଚ, ଚିପେ ଲୁଣ, ଅଣ୍ଡା ୨ଟା, ତେଲ ଅଧକପ, କୋରାନଡ଼ିଆ ୧ କପ, ଚିନି ୩କପ, ଦୁଧ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚା ଚାମଚ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଲୁଣ ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ରଖ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ଚିନି ଦୁଧ ଓ ତେଲକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାକୁ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ମଇଦାରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ମିଶାଇ ନେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଚିନି ମିଶ୍ରଣରେ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ବେକିଂ ଡିସରେ ଅଧା ଡିସ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରଖି ବେକ କର ।

୯— ଖୁଆ କେକ୍ (ବିନା ଅଣ୍ଡା)— ମଇଦା ୨କପ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦେଢ଼ ଚା ଚାମଚ, ୧ ସେର ଦୁଧ, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ, ତେଲ ଅଧକପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ୧ କପ, ଟିପେ ଲୁଣ ।

୧ ସେର ଦୁଧକୁ ଚୁଲିରେ ସିଝାଇ ଦେଢ଼ପାଆ କରି ନିଅ । ମଇଦା ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଓ ଲୁଣକୁ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ରଖ । ତେଲ ଓ ଚିନିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ରଖ । ସେଥିରେ ଆଉଟା ଦୁଧ ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ । ତାହା ଭଲ ଭାବରେ ମିଶିଗଲେ ସେଥିରେ ମଇଦା ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ବେକିଂ ଡିସ୍‌ରେ ରଖି ବେକ କର ।

୧୦—ସୁଜି କେକ୍—୧ କପ ସୁଜି, ୧ କପ ନଡ଼ିଆ କୋରା, ୨ଟା ପାଚିଲା କଦଳୀ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଘିଅ । ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ, ଦୁଧ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଟିପେ ଲୁଣ, ଟିପେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ।

ସବୁଜିନିଷ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ରଖି ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । କଦଳୀ ଖଣ୍ଡ ଯେପରି ନରହେ । ସବୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଯାଇବା ପରେ ବେକିଂ ଡିସରେ ଭଲ ଘିଅ ମାରି ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ରଖି ବେକ କର । ଏହା ଭେଜିଟେରିଆନ୍‌ମାନଙ୍କ ପାଇଁ ଭଲ ।

୧୧—ପିନ ହୁଇଲ କୁକି—ବଟର ଅଧକପ, ମଇଦା ୧ କପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ୩ କପ, ଭାନିଲା ୧ ଚା ଚାମଚ, ଟିପେ ଲୁଣ, କୋକୋ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଦୁଧ ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

ମଇଦାକୁ ବଟର ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ । ସେଥିରେ ଚିନି ଓ ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ ଦେଇ ଚକଟି ନିଅ । ଚକଟାକୁ ୨ ଭାଗ କର । ଗୋଟିଏ ଭାଗରେ କୋକୋ ଓ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦୁଧ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ରଖ । ଅନ୍ୟ ଭାଗକୁ ଭାନିଲା ଦେଇ ଚକଟି ରଖ । ଦୁଇ ଭାଗରେ ଦୁଇଟି ଲମ୍ବାଳିଆ ଲୁଚି କର । ଧଳା ଲୁଚି

Digitized by PPRACHIN, SOA

କର । ଧଳା ଲୁଚି ଉପରେ କୋକା ଲୁଚି ରଖି ଗୁଳାଇ ଦିଅ । ଏଇ ରୋଲଟିକୁ କନାରେ ଘୋଡ଼ାଇ ନେଇ ଫ୍ରିଜରେ ଗୋଟିଏ ଘଣ୍ଟା ରଖ । ଘଣ୍ଟାକ ପରେ ବାହାର କରି ନେଇ ଗ୍ଳୋଟ ଗ୍ଳୋଟ ଖଣ୍ଡ କାଟି ବେକ କର ।

୧୨—ଚନାବାଦାମ କୁକି—ମଇଦା ୨ କପ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦେଢ଼ ଚା ଚାମଚ, ଲୁଣ ଟିପେ, ୧ କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ୧ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ୧ କପ ଭଜା ଚନାବାଦାମ ଖଣ୍ଡ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା ।

ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣ ଦେଇ ୨।୪ ଥର ଚଲାଇ ରଖ । ସେଥିରେ ବାଦାମ ଖଣ୍ଡ ଗୋଳାଇ ରଖ, ଅଣ୍ଡା ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ସେଥିରେ ତେଲ ଓ ଚିନି ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ସେଥିରେ ମଇଦା ଓ ବାଦାମ ଖଣ୍ଡ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ନିଅ । ଗୋଟିଏ ଥାଳରେ ଘିଅ ମାର । ମଇଦା ଦଳାକୁ ଲୁଚି ଗୁଳା ପରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଗୁଳା କରି ହାତରେ ଚାପି ଚାପି ଦେଇ ତେଲ ମରା ଥାଳରେ ରଖି ବେକ କର ।

୧୩—ନଡ଼ିଆ କୁକି—ମଇଦା ୨ କପ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୧ ଚା ଚାମଚ, ଲୁଣ ଟିକେ, ୧ କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ୧ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ୧ କପ ନଡ଼ିଆ କୋରା ।

ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଓ ଲୁଣକୁ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ନିଅ । ଚଲାଇବା ପରେ ସେଥିରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ମିଶାଇ ଦିଅ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ଅଣ୍ଡାରେ ତେଲ ଓ ଚିନି ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟ । ସେଥିରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ମିଶା ମଇଦା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ଥାଳରେ ତେଲ ମାରି ଦିଅ ଗ୍ଳୋଟ ଗ୍ଳୋଟ ଲୁଚି ଗୁଳାପରି କରି ଟିକେ ହାତରେ ଚାପି ଦେଇ ଥାଳରେ ରଖି ବେକ କର ।

୧୪—ଚକୋଲେଟ୍ କୁକି—ମଇଦା ଦେଢ଼କପ, ଚକୋଲେଟ୍ ପାଉଡ଼ର ଅଧକପ, ୧ କପ ରିଫାଇନ୍ ତେଲ । ୪ ଟେବୁଲ୍ ଚାମଚ ମହୁ, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଅଧକପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ଅଧ କପ ଦୁଧ, ଟିପେ ଲୁଣ ।

ମଇଦା, ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣକୁ ମିଶାଇ ନେଇ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ରଖ । ତେଲ ମହୁ, ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ତା ପରେ ସେଥିରେ ମଇଦା ମିଶା ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ଏଇ ମିଶ୍ରଣରୁ ଗ୍ଳୋଟ ଗ୍ଳୋଟ ଗୁଳା କରି ଗୁଳାକୁ ଫର୍କରେ ଥରେ ଚାପିଦିଅ । ପୁଣି ତେରଛା ଭାବରେ ଆଉ ଥରେ ଚାପିଦିଅ । ଉପରେ ଛକ କାଟିଲା ପରି ଦିଶାଇବ ହେବ । ଥାଳରେ ତେଲ ମାରି ସେଥିରେ ୮।୧୦ଟା କୁକି ରଖି ବେକ କର ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୫- ଅରେଞ୍ଜ୍ କୁକ—ମଇଦା ୨ କପ, ରିଫାଇନ ତେଲ ୧ କପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ୧ କପ, ଗୋଟିଏ କମଳା ଲେମ୍ବୁର ରସ, ଗୋଟିଏ ଅଣ୍ଡା, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଟିପେ ଲୁଣ, ଅରେଞ୍ଜ ଏସେନ୍‌ସ ୧ ଚା ଚାମଚ ।

ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଲୁଣକୁ ୨।୩ ଥର ଚାଳିଦିଅ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ସେଥିରେ ତେଲ, ଚିନି, କମଳା ରସ ଓ ଏସେନ୍‌ସ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ସେଥିରେ ମଇଦାକୁ ମିଶାଇ ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳାକରି ଚାପିଚାପି ତେଲ ମଖା ଟ୍ରେରେ ରଖି ଗୋଟିଏ ଫର୍କରେ ଉପର ଗୁଡ଼ିକୁ ଟିକେ ଟିକେ ଫୋଡ଼ି ଦିଅ । ଫୁଟା ଫୁଟା ଲାଗିବ ବେକ୍ କଲା ପରେ ।

୧୬—ଡ୍ରପ୍ କୁକ—ମଇଦା ୨ କପ, ୧ ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଟିପେ ଲୁଣ, ଭଜା ଭଙ୍ଗା ଚିନାବାଦାମ ଅଧକପ, ତେଲ ୧ କପ, ଚିନି ୧ କପ, ଅଣ୍ଡା ଗୋଟିଏ, ଭାନିଲା ଏସେନ୍‌ସ ଅଧ ଚା ଚାମଚ, ଗରମ ମସଲା ଅଧ ଚା ଚାମଚ କାଜୁ ଫାଳ ଫାଳ ଚେରି ।

ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଲୁଣ ଓ ଗରମ ମସଲାକୁ ୨।୩ ଥର ଚାଳିଦିଅ । ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ସେଥିରେ ତେଲ ଓ ଚିନିକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନିଅ । ଏସେନ୍‌ସ ବି ଦେଇ ଦିଅ । ସେଥିରେ ମଇଦାକୁ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ଥାଳିରେ ତେଲ ମାରିଦିଅ । ମିଶ୍ରଣରୁ ଟିକେ ଟିକେ ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା କରି ଚାପି ଚାପି ଟ୍ରେରେ ରଖ । ତା ଉପରେ କାଜୁ ଚିନା ବାଦାମ ଖଣ୍ଡ ଚାପି ଚାପି ଦିଅ । ମଝିରେ ଫାଳେ ଚେରିକୁ ଲଗାଇଦିଅ । ଫୁଲପରି ଯେପରି ଲାଗିବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ବେକ କର କୁକ ବେକିଂ ୧୨-୧୫ ମିନିଟ ନିଏ ।

୧୭ ପୋସ୍ତ କୁକ—୨ କପ ମଇଦା, ୧ କପ ରିଫାଇନ୍ ତେଲ କମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ୧ କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ଅଧ କପ ପରିଷ୍କାର ପୋସ୍ତଦାନା, ଅଧ କପ ଚିଜ ପାଉଡ଼ର, ଟିପେ ଲୁଣ, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ।

ମଇଦା, ଲୁଣ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଚିଜ୍ ପାଉଡ଼ରକୁ ୨।୩ ଥର ଚାଳିଦିଅ । ତେଲ, ଚିନିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ସେଥିରେ ଚିଜ ମିଶା ମଇଦାକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ମିଶାଇ ଗୋଳାଇ ନିଅ । ଥାଳିରେ ତେଲ ମାରିଦିଅ । ମିଶ୍ରଣରୁ ଟିକେ ଟିକେ ନେଇ ହାତରେ ଚାପି ଚାପି ଟ୍ରେରେ ରଖ । ତା ଉପରେ ପୋସ୍ତ ଛିଞ୍ଚି ଦିଅ । ସବୁ ଏହିପରି ରଖି ବେକ କର ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୮—ଜିଞ୍ଜର ବିସ୍କୁଟ—ମଇଦା ୧ କପ, ଡାଲଡ଼ା ଅଧ କପ, ପାଉଡ଼ର ଚିନି ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଟିପେ ଲୁଣ, ୧ ଇଞ୍ଚ ସାଇଜର ଅଦା, ୨ଟା କଞ୍ଚା ଲଙ୍କା, ୧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର । ଦହି ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଭୁରସୁଙ୍ଗା ପତ୍ର ୨ ଡେମ୍ଫ ।

ଅଦା ଲଙ୍କା ଓ ଭୁରସୁଙ୍ଗା ପତ୍ରକୁ ବିନା ପାଣିରେ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟିବ । ମଇଦା, ଡାଲଡ଼ା, ଚିନି, ଲୁଣ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦହି ଓ ଲଙ୍କା ବଟା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ରଖ । ପାଣି ଦେବନି, ଚାପି ଚାପି ଦଳିବ । ବିସ୍କୁଟ ମୋଟାର ବେଲି ନେଇ ଯେ କୌଣସି ସାଇଜର କାଟି ବେକ କରିବ ।

୧୯ ସୁଜି ବିସ୍କୁଟ—୧ କପ ମଇଦା, ଅଧକପ ସୁଜି, ଅଧ କପ ବେସନ, ୧ କପ ରିଫାଇନ ତେଲ, ୧ କପ ପାଉଡ଼ର ଚିନି, ଟିପେ ଲୁଣ, ଟିପେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ।

ସମସ୍ତ ଜିନିଷ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ଦେବ । ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଛିଞ୍ଚି ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୁଳା କରି ବେଲି ନେଇ ବିସ୍କୁଟ ସାଇଜର ଟ୍ରେରେ ତେଲ ମାରି ରଖି ବେକ କରିବେ ।

୨୦–ଡୋନାଟ ବିସ୍କୁଟ—ମଇଦା ୨ କପ, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ୧୧/୨, ଚାମଚ ପାଉଡ଼ର. ଚିନି ୧ କପ, ଅଣ୍ଡା ଗୋଟିଏ, ରିଫାଇନ ତେଲ ୧ କପ, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ୧ ଟି ଚାମଚ, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଚାମଚ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଅଣ୍ଡାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ସେଥିରେ ରିଫାଇନ ତେଲ, ଏସେନ୍ସ ଓ ଚିନି ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ । ମଇଦା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ୨।୩ ଥର ଚଲାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳି ଦିଅ । ବଡ଼ ବଡ଼ ଗୁଳା କରି ନିଅ । ଗୋଟିଏ ଗୁଳାକୁ ମୋଟା ରୁଟି ପରି ବେଲି ନେଇ ଡୋନାଟ କଟରରେ କାଟିନିଅ । କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କର । ୨।୩ଟି ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ପକାଇ କମ୍ ନିଆଁରେ ଛାଣ । ଡୋନାଟ କଟର ନଥିଲେ ପ୍ରଥମେ ହର୍ଲିକ୍ସ ବୋତଲ ଠିପିରେ କାଟି ତା ମଝିକୁ ସ୍କ୍ୱାସ୍ ବୋତଲ ଠିପିରେ କାଟିନେବ । ଛୋଟ ଛୋଟ ରିଙ୍ଗ୍ ବଲ ସାଇଜର ହେବ ।

୧୩—ବରଫି ଲଡ଼ୁ ଓ ହାଲୁଆ

୧—ମୁଗଡାଲି ବରଫି—୧ କପ କଞ୍ଚା ମୁଗ ଡାଲି, ଅଧ କପ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର, ଅଧକପ ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ୧ କପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ୪ଟା ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମୁଗକାଇ ୧ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ, ପାଣିକୁ ଛୁଣି ଶିଳରେ ଚକଣ କରି ବାଟି ନିଅ । ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ମୁଗ ବଟା ପକାଇ ଭାଜ । ଭାଜିବା ବେଳେ ନିଆଁ କମ୍ ବେଶୀ କରି ଭାଜିବେ । ଏହା କଡ଼ାଇରେ ଲାଗି ଯାଇପାରେ । ତେବେ ବା ପତଳା ଖଡ଼ିକାରେ ଜୋର ଜୋର ଭାଜିବେ । ବଟା ଡାଲି ଝୁରୁଝୁରୁ ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ମିଲକ୍‌ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ୧ କପ ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିଝା କରିବେ । ସିଝା ଅଠା ହୋଇଗଲେ ଏହି ଡାଲି ବଟାକୁ ସେଥିରେ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ଗୋଟିଏ ଥାଳିରେ ଘିଅ ମାରି ଏହା ଢାଳି ଦେଇ ଉପରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇଦେବେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କାଟି କାଟି ଖାଇବେ ।

୨—ସୋଲ ଡାଲି ବରଫି —୧ କପ ସୋଲ ଡାଲି, ଅଧକପ ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର, ଅଧକପ ରିଫାଇନ୍ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ୧କପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ।

ସୋଲ ଡାଲି ୨ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ନେଇ ଶିଳରେ ଭଲ ଭାବରେ ଚକ୍‌କଣ କରି ବାଟି ନେବେ । କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଏହି ଡାଲିବଟାକୁ ପକୋଡ଼ି ପରି ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲା କରି ଛାଣିବେ । ପକୋଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ କଡ଼ା ଭଜା କରିବେ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଏହି ପକୋଡ଼ିଗୁଡ଼ିକ ହାମଦସ୍ତାରେ କୁଟି ନେଇ ଚଲାଇ ନେବେ । ଏହା ଯେପରି ସୂଜି ପରି ହୋଇଯାଏ । ଏହି ସୂଜି ସାଙ୍ଗରେ ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇବେ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ମିଶାଇ ରସ କରିବେ । ରସ ମୋଟା ହୋଇଗଲେ ଡାଲି ପାଉଡ଼ର ମିଶାଇବେ । ଥାଳିରେ ତେଲ ମାରି ସେଥିରେ ଏହି ମିଶ୍ରଣ ଢାଳି ଦେଇ ଗଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇଦେବେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କାଟି ରଖିବେ ।

୩—ପୋସ୍ତ ବରଫି—୧ କପ ପୋସ୍ତ, ୧ପାଆ ଚିନି, ଅଧ କପ ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର, ଅଧକପ ରିଫାଇନ୍ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା ।

ପୋସ୍ତକୁ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ବାଟି ନିଅ । କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ପୋସ୍ତକୁ ଭାଜି ନିଅ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବାଯାଏ ଏହି ଭଜା ପୋସ୍ତ ସାଙ୍ଗରେ ମିଲକପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ରସ କର । ରସ ଅଠା ହୋଇଗଲେ ପୋସ୍ତ ଦେଇ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଥାଳିରେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ମାରି ସେଥିରେ ଏଇ ପୋସ୍ତକୁ ଢାଳି ଦେଇ ସମାନ କରି ଦିଅ । ଥଣ୍ଡା ହେଲେ କାଟି କାଟି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୪—ଅଟା ବରଫି —୧ କପ ଅଟା, ୧ କପ ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ଚିନି, ଅଧକପ ଡାଲଡ଼ା କିମ୍ବା ରିଫାଇନ୍ ତେଲ, ଗୁଜୁରାଟ ୪ଟା ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଅଟାକୁ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଭଜା ସୁନ୍ଦର ବାସ୍ନା ଆସିବ ଓ ଅଟା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ସେଇ ସମୟରେ ଅଟାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ଥଣ୍ଡା କର । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନିଅ । ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାତ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଅ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିରା ଗାଢ଼ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଅଟା ପକାଇ ମିଶାଇ ନିଅ । ଥାଳିରେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ମାରି ସେଥିରେ ଅଟା ମିଶ୍ରଣ ଢାଳି ଦିଅ । ଏହା ଗରମ ଗରମ କାଟି ଦେବେ ।

୪— ଡାଲି ବରଫି - ୧ କପ ଧଳା ଡାଲି ଅଧ କପ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ଚିନି ଡାଲିକୁ ଧୋଇ ଶୁଖାଇବେ । ଶୁଖିଗଲେ ଏହାକୁ କଡ଼େଇରେ ଭାଜିବେ । କମ୍ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଏହା ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ଶିଳରେ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ନେଇ ପାଉଡ଼ର କରି ଦେବେ । ଏଇ ପାଉଡ଼ର ସାଙ୍ଗରେ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କରିବେ । ସିରା ହୋଇଗଲେ ଡାଲି ପାଉଡ଼ର ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନେବେ । ଥାଳିରେ ତେଲ ମାରି ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଢାଳି ଦେବେ । ଗରମ ଗରମ କାଟି ଦେବେ ।

୫— ଚକୋଲେଟ ବରଫି —ଅଧ କପ ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର (Drinking Chocolate) ୧ କପ ମଇଦା ଅଧ କପ ଘିଅ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା, ୧ କପ ଚିନି, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ।

କଡ଼େଇରେ ଘିଅ ଦେଇ ମଇଦାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜ । ମଇଦା ଭଜା ଅଳ୍ପ ବାଦାମୀ ହୋଇ ଆସିଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ । ତାହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର ଓ ମିଲ୍କପାଉଡ଼ର ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇବେ । ୨ ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କରିବେ । ସିରା ଏକ ତାର ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର ମିଶାଇ ଗୋଳାଇନେବେ । ଥାଳିରେ ତେଲ କିମ୍ବା ଘିଅ ମାରି ସେଥିରେ ମିଶ୍ରଣକୁ ଢ଼ାଳି ଦେଇ ଗରମ ଗରମ ଚାରିକଣିଆ କିମ୍ବା ଚକିର ଆକାରରେ କାଟି ନେବେ ।

୬— ସୁଜି ବରଫି —୧ କପ ସୁଜି, ୧ କପ ନଡ଼ିଆ କୋରା, ୫।୬ଟା କାଜୁ ବାଦାମ ୭।୮ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ୧ କପ ଡାଲଡ଼ା କିମ୍ବା ତେଲ, ଚିନି ୧କପ, ଲବଙ୍ଗ ୫ଟା ।

କାଜୁକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ଏବଂ ଲବଙ୍ଗକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରି ରଖ । ସୁଜିକୁ ତେଲରେ ଭାଜ, ସୁଜି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇ ଆସିଲା ବେଳକୁ ନଡ଼ିଆ କୋରା ଓ ଚିନି ଦେଇ କଡ଼ାଇରେ ଘାଣ୍ଟ । ଯେତେବେଳେ ଅଠା ଅଠା ହୋଇ ଆସିବ ଓ କଡ଼ାଇକୁ ଛାଡ଼ି

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଗୁଡ଼ି ଆସିବ ସେତେବେଳେ ସେଥିରେ କାଜୁ କସ୍‌ମିସ ଓ ଲବଙ୍ଗ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ନଅ । ଥାଳରେ ତେଲ ମାରି ଏହା ଢାଳି ଦିଅ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କାଟି କାଟି ରଖିବେ ।

୮ **ନଡ଼ିଆ ବରଫି**—ଗୋଟିଏ ନଡ଼ିଆ, ଅଧ କପ ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟ, ୧ କପ ଚିନି, ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ନେବେ । ନଡ଼ିଆ କୋରାକୁ କଡ଼େଇରେ, ଟିକେ ଟିକେ ଭାଜି ଦେବେ । ଯେପରି ପାଣି ଅଂଶ ଶୁଖିଯାଏ । ନଡ଼ିଆ କୋରା ଭଜା ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ସେଥିରେ ମିଲ୍‌କ ପାଉଡ଼ର ମିଶାଇ ନେବେ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କରିବେ । ସିରା ଗାଢ଼ ହେଲେ ସେଥିରେ ନଡ଼ିଆ କୋରା ମିଶ୍ରଣ ପକାଇ ଘାଣ୍ଟିବେ । କଡ଼େଇରୁ ଗୁଡ଼ି ଗୁଡ଼ି ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇବେ । ଥାଳରେ ତେଲ ମାରି ନଡ଼ିଆ ମିଶ୍ରଣକୁ ଢ଼ାଳି ଦେବେ । ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ତାହା କାଟି ରଖିବେ ।

୯—**ବେସନ ବରଫି**—୧ କପ ବେସନ, ୧ କପ ଭଲଘିଅ, ୧ କପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାଟ ୩ଟା, ଘିଅରେ ବେସନକୁ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ । ବେସନ ଭାଜା ହେଲେ ସୁନ୍ଦର ବାସ୍ନା ଆସିବ । ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ କରିବେ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ସିରା କରିବେ । ସିରା ଅଠା ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ବେସନ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦେବେ । ଥାଳରେ ଘିଅ ମାରି ବେସନ ମିଶ୍ରଣକୁ ଢ଼ାଳି ଦେବେ । ଉପରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ କାଟି ନେବେ ।

୧୦—**ଖୁଆ ବରଫି**—୨ କିଲୋ ଦୁଧ ୧ କପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ । ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଖୁଆ କର, ଖୁଆ ପୁରା ଶୁଖିଲା ହେବ । କଡ଼ାଇରୁ ଗୁଡ଼ି ଗୁଡ଼ି ପୁରା ଦାନା ଅଠା ପରି ହୋଇଯିବ । ଚିନି ଗୁଣ୍ଡ କର ଶିଳରେ ଅଳ୍ପ ଚୂରି ଦେଲେ ଚିନି ପୁରା ଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଯିବ । ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ କର । ଥାଳରେ ଘିଅ ମାରି ରଖ । ଖୁଆ ଯେତେବେଳେ କଡ଼ାଇରୁ ଗୁଡ଼ି ଗୁଡ଼ି ଆସିବ ସେତେବେଳେ କଡ଼ାଇରୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ଗୁଣ୍ଡ ଚିନି ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଥାଳରେ ଢ଼ାଳି ଦିଅ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ତାହା କାଟି ରଖିବେ ।

୧୧—**ଚିନାବାଦାମ ବରଫି**—୧ କପ ଚିନାବାଦାମ ମଞ୍ଜି, ୧ କପ ଚିନି ଶୁଖିଲା କଡ଼େଇରେ ଚିନାବାଦାମ ଭାଜ । କମ୍ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ । ଯେତେବେଳେ ଚିନାବାଦାମ ଭାଜା ହୋଇଯିବ କଡ଼େଇ ଓହ୍ଲାଇ ଥଣ୍ଡା କରିବେ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ବାଦାମ ଲୁହାରେ ଘଷି ନେଇ ପାଛୁଡ଼ି ଦେବେ, ଚୋପା ଗୁଡ଼ିଯିବ । ସେଗୁଡ଼ିକ ହେମ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଦସ୍ତାରେ ଅଧା ଅଧା କୁଟି ଦେବେ । ଚିନିକୁ କଡ଼ାଇରେ ରଖି ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେବେ । ପାଣି ଶୁଖି ଚିନି ଯେବେ ଗୁଡ଼ ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ ସେଥିରେ ବାଦାମ ପକାଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଘିଅ ମସୃ ଥାଳରେ ଢାଳି ଦେବେ । ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ନ କଲେ ଖୁବ୍ ଟାଣ ହୋଇଯିବ, ଏବଂ କାଟି ହେବ ନାହିଁ ।

୧୨—କାଜୁବାଦାମ ବରଫି—୧ କପ କାଜୁବାଦାମ, ୧ କପ ଚିନି, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଘିଅ । କାଜୁବାଦାମ ଚକ୍ରଣ କରି ବାଟି ନେବେ । ବଟା କାଜୁବାଦାମକୁ ୧ ଚାମଚ ଘିଅ ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ କଡ଼ାଇରେ ପକାଇ ଖୁଜିବେ । ଚିନିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ରସ କରିବେ । ଚିନି ରସ ଦୁଇ ତାର ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ କାଜୁବଟା ଦେଇ ଗୋଳାଇବେ ଓ ଆଉ ଚାମଚକ ଘିଅ ଦେବେ । ଯେତେବେଳେ କାଜୁବଟା କଡ଼ାଇରୁ ଗୁଡ଼ା ଗୁଡ଼ା ଆସିବ କଡ଼ାଇ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । ମିଶ୍ରଣକୁ ଘିଅ ମସୃ ଥାଳରେ ଢ଼ାଳି ଦେବେ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଏହା କାଟି ରଖିବେ ।

କାଜୁବାଦାମ ବଦଳରେ ଚିନାବାଦାମ ବି ଏହିପରି କରିପାରନ୍ତି କିନ୍ତୁ ସେଥିରେ ଅଧ କପ ଖୁଆ ଦେବାକୁ ହେବ । ଚିନାବାଦାମ ବଟା ଅଧା ଖୁଜା ହୋଇଗଲେ ଖୁଆ ଓ ଚିନି ଦେଇ ଘାଣ୍ଟିବେ ।

୧୩—ବେସନ ଲଡ଼ୁ—୧ କପ ବେସନ, ଅଧ କପ ଭଲ ଘିଅ, ଅଧକପ ଚିନି, ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟର ଗୁଣ୍ଡ ।

କଡ଼ାଇରେ ପୁରା ଘିଅ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ବେସନ ପକାଇ କମ ନିଆଁରେ ଖୁଜ । ବେସନକୁ ଉପର ତଳ କରି ଭଲ ଭାବରେ ଖଜିବ । ବେସନ ଭଜା ସୁନ୍ଦର ବାସ୍ନା ଆସିଲେ ଭଜା ବନ୍ଦକରି କଡ଼େଇ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣିବେ । ଚିନିକୁ ଶିଳରେ ଚୂରି ଗୁଣ୍ଡ କରି ଦେବେ । ବେସନ ଭଜା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଚିନିଗୁଣ୍ଡ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ହାତରେ ଚାପି ଚାପି ଲଡ଼ୁ କରିବେ । ଅଟା ଲଡ଼ୁ ଠିକ୍ ଏହିପରି ହେବ ।

୧୪—ସେଓ ଲଡ଼ୁ—୧ କପ ବେସନ, ୧ କପ ଗୁଡ଼, ମୁଠାଏ ଚିନା ବାଦାମ, ସେଓ ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବେସନକୁ ଦଳି ନେଇ ସେଓ ଛାଞ୍ଚରେ ରଖି ସେଓ ଛାଣିନିଅ । ଚିନାବାଦାମକୁ ଖୁଜି ମଳିଦେଇ ଲାଲ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ରଖ । କଡ଼େଇରେ ଗୁଡ଼ ଦେଇ ବସାଅ । ଗୁଡ଼କୁ ଘାଣ୍ଟୁଥାଅ । ଏହା ଦୁଇ ତାର ହୋଇ ଆସିଲେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ସେଓ ଓ ବାଦାମ ଭଜା ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଲଡ଼ୁ କରି ରଖ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୫—ସୁଜି ଲଡ଼ୁ—୧ କପ ସୁଜି, ½ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ, ଫାଳେ ନଡ଼ିଆର କୋରା, ୧ କପ ଚିନି, ୮।୧୦ଟା କାଜୁବାଦାମ, ୮।୧୦ଟା କିସ୍‌ମିସ ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟର ଗୁଣ୍ଡ।

ଭଲ ଘିଅରେ ସୁଜିକୁ ଭାଜିବେ। ସୁଜିର ସୁନ୍ଦର ଗନ୍ଧ ବାହାରିଲେ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ। କାଜୁ ଭାଜି ନେଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରିଦେବେ। ନଡ଼ିଆ କୋରା ଓ ଚିନିକୁ ମିଶାଇ କଡ଼େଇରେ ରଖି ନିଆଁରେ ଘାଣ୍ଟ। ଚିନି ପାଗ ହୋଇ ଆସିଲା ବେଳକୁ ସୁଜି ଭଜା, କାଜୁ ଓ କିସ୍‌ମିସ୍ ଦେଇ ଆଉ ୫ ମିନିଟ ଘାଣ୍ଟି ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ। ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ଲଡ଼ୁ କର।

୧୬—ବୁନ୍ଦି ଲଡ଼ୁ—୧ କପ ବେସନ, ୧ କପ ଚିନି, ଟିପେ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ୮।୧୦ଟା କାଜୁବାଦାମ, ୮।୧୦ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ବୁନ୍ଦି ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ। ବେସନ ଓ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ମିଶାଇ ପାଣି ଦେଇ ଟିକିଲ ଆଣ ପରି ଗୋଳାଇ ନିଅ। କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କର। ଜାଲି ଚାଟୁରେ ଟିକେ ଟିକେ ଆଣ ଦେଇ କଡ଼େଇକୁ ଗୋଟିଏ ହାତରେ ଧରି ଅନ୍ୟ ହାତରେ ଜାଲି ଚାଟୁକୁ କଡ଼େଇ ଧାରରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ବାଡ଼ାଅ। ବୁନ୍ଦି ବୁନ୍ଦି ହୋଇ ତେଲରେ ବେସନ ପଡ଼ିବ। ତାହା କୁଡ଼ୁ କୁଡ଼ୁ ହୋଇଗଲେ ଛାଣି ରଖ। ଏହି ସବୁ ବୁନ୍ଦି ଛାଣି ଅନ୍ୟ କଡ଼ାଇରେ ଚିନିରେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ରସ କର। କାଜୁବାଦାମ ଭାଜି ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ରଖ। ଚିନିରସ ୧ ତାର ହେଲେ ସେଥିରେ ବୁନ୍ଦି, କିସମିସ୍ ଓ କାଜୁ ପକାଇ ଘାଣ୍ଟ। ଚିନି ରସ ବାନ୍ଧିବା ଭଳି ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ଅଳ୍ପ ଥଣ୍ଡା କରି ଲଡ଼ୁ ବାନ୍ଧି ରଖି ଦିଅ।

୧୭—ସୁଜି ହାଲୁଆ—୧ କପ ସୁଜି, ୧ କପ ଦୁଧ, ୧ କପ ପାଣି, ଅଧକପ ଭଲ ଘିଅ ଟିପେ ମିଠେଇ ରଙ୍ଗ, ୮।୧୦ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ୮।୧୦ଟା କାଜୁବାଦାମ, ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ।

କାଜୁବାଦାମ ଭାଜିନେଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି ରଖିଦିଅ, କିସମିସ ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ କଡ଼େଇରେ ଘିଅ ଦେଇ ସୁଜିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜିନିଅ। ସେଥିରେ ଦୁଧ ଓ ପାଣି ମିଶାଅ। ଟିକେ ଘାଣ୍ଟିନେଇ ଚିନି ଓ ମିଠେଇ ରଙ୍ଗ ପକାଇ ଭଲଭାବରେ ଗୋଳାଇ କମ ନିଆଁରେ ଦୁଇ ତିନଥର ଘାଣ୍ଟି ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ଦିଅ। ୫ ମିନିଟ ପରେ ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ। ଇଟିଲି ଛାଞ୍ଚରେ ଗୋଟିଏ ଖୋପ କିମ୍ବା ପ୍ଲେଟ ଚାଟିଆରେ କିଛି କାଜୁଖଣ୍ଡ ଓ ୨।୩ଟା କିସ୍‌ମିସ୍ ରଖି କିଛି ହାଲୁଆ ତା ଉପରେ ଚିପି ରଖି ନେଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ। ହାଲୁଆଗୁଡ଼ିକ ହଳଦିଆ ଇଟିଲି ଉପରେ କାଜୁ କିସ୍‌ମିସ୍ ଖଣ୍ଡ ଥାଇ ଖୁବ୍ ସୁନ୍ଦର ଦେଖାଯିବ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୮—ଅଟା ହାଲୁଆ—୧ କପ ଅଟା, ଅଧ କପ ଭଲ ଘିଅ, ଅଧ କପ ଭଲ ଚିନି, ୬।୭ଟା କାଜୁବାଦାମ, ୬।୭ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ଅଧକପ ପାଣି, ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟର ଗୁଣ୍ଡ ।

କଡ଼େଇରେ ଭଲ ଘିଅ ଗରମ କର । ପ୍ରଥମେ କାଜୁ ଭାଜି ନିଅ । ସେହି ଘିଅରେ ଅଟା ପକାଇ କମ ନିଆଁରେ ବହୁତ ସମୟ ପରେ ଭଜା ଅଟାର ସୁନ୍ଦର ବାସ୍ନା ବାହାରିଲେ ସେଥିରେ ଚିନି ଓ ପାଣି ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ଦେଇ କମ୍ ନିଆଁରେ ଟିକେ ମିଶାଇ ମିଶାଇ ନିଅ । ସେଥିରେ କାଜୁ ଖଣ୍ଡ, କିସ୍‌ମିସ୍ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଗୋଳାଇ ଅଣ । ଥାଳିରେ ଘିଅ ମାରି ହାଲୁଆକୁ ଗୁପି ରଖି ଦିଅ । କାଟିକାଟି ଖାଇବାକୁ ଦେବ ।

୧୯- ବ୍ରେଡ୍ ହାଲୁଆ -୧୨ ପିସ ବ୍ରେଡ୍, ଅଧକପ ରିଫାଇନ ତେଲ କିମ୍ବା ଭଲ ଘିଅ, ଅଧକପ ଚିନି, ଅଧକପ ପାଣି, ୭।୮ଟା କାଜୁବାଦାମ ୭।୮ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟର ଗୁଣ୍ଡ ।

ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ବ୍ରେଡ୍ ପିସକୁ ଦୁଇହାତ ପାପୁଲିରେ ଘୂରାଇ ଘୂରାଇ ମଳିବେ । ବ୍ରେଡ଼ଗୁଡ଼ିକ ଚୂର୍ଣ୍ଣ ହୋଇଯିବ ସେପରି । ସବୁ ବ୍ରେଡ଼ ଏପରି କରି ନେବେ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଦେଇ ବ୍ରେଡ଼ ଚୂର୍ଣ୍ଣକୁ କମ ନିଆଁରେ ଭାଜିବେ । ଭଜା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଚିନି ଓ ପାଣି ଏକା ସାଙ୍ଗରେ ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ମିଶାଇବେ ଚିନି ମିଶିଗଲେ ସେଥିରେ ଭଜା କାଜୁଖଣ୍ଡ, କିସ୍‌ମିସ୍ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ଗରମ ଗରମ ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୨୦—ଗାଜର ହାଲୁଆ—୧ କିଲୋ ଗାଜର, ୨ କିଲୋ ଦୁଧ ୮।୧୦ଟା କାଜୁ, ୮।୧୦ଟା କିସ୍‌ମିସ୍, ୫ଟା ଗୁଜୁରାଟର ଗୁଣ୍ଡ, ଚିନି ୧ କପ ।

ଗାଜରକୁ ଜାଲି କୋରଣାରେ କୋରି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଦୁଧ ବସାଇ ଅଉଟିବେ । ୨ କିଲୋ ଦୁଧ ଯେତେବେଳେ ଅଧକିଲୋ ହୋଇଯିବ ସେତେବେଳେ ଗାଜର କୋରା ସେ ଦୁଧରେ ପକାଇବେ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଘାଣ୍ଟି ଦେଉଥିବେ । ଗାଜର ସିଝି ଯିବ ଓ ଦୁଧ ଶୁଖିଯିବ । ସେତେବେଳେ କଡ଼ାଇକୁ ଓହ୍ଲାଇ ନଦେଇ ଚିନି ଦେଇ ଘାଣ୍ଟିବେ । ଭଜା କାଜୁ ଓ କିସ୍‌ମିସ୍ ପକାଇବେ । ଏହା ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା ହୋଇ ଆସିଲେ ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଭଲ ଘିଅ ୧ ଚାମଚ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ରଖିବେ । କାଟିବାକୁ ଚାହିଁଲେ ଥାଳିରେ ତେଲ ମାରି ଏହା ରଖି କାଟିପାର କିମ୍ବା ଏମିତି ବାଟିରେ ରଖି ଖାଇପାର ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୪—ସନ୍ଦେଶ, ମାଲ୍‌ପୁଆ, ଗୋଲାପଜାମୁ

୧—ଛେନା ସନ୍ଦେଶ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାତିର ଗୁଣ୍ଡ ।

ଦୁଧକୁ ଛେନା ଛିଣ୍ଡାଇ ନେଇ କନାରେ ଛେନାକୁ ଛାଣି କୌଣସି ଯାଗାରେ ବାନ୍ଧି ଝୁଲାଇ ରଖ । ମଝିରେ ମଝିରେ ଛେନାକୁ ଚିପି ଚିପି ପାଣି ଝରାଇ ଦିଅ । ଛେନାରେ ଯେପରି ମୋଟେ ପାଣି ନ ରୁହେ । ଗୋଟିଏ ଥାଳରେ ଛେନା, ଚିନି ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳ । ଭଲଭାବରେ ମିଶାଇ ନେଇ ଏହାକୁ କଡ଼ାଇରେ ରଖି ଦୁଇମିନିଟ ଭାଜ । ଭାଜିଲା ବେଳେ ବି ଏହା ଚିପି ଚିପି ଭାଜିବେ । ଦୁଇମିନିଟ ପରେ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଥଣ୍ଡା କର । ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ଏହାକୁ ଦଳି ନେଇ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲା କରି ସନ୍ଦେଶ ଛାଞ୍ଚରେ ଚିପି ଚିପି ନେଇ ରଖ ।

୨—ଗୁଡ଼ ସନ୍ଦେଶ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଖଜୁରି ଗୁଡ଼, ୨ ଚା ଚାମଚ ଚିନି ।

ଦୁଧକୁ ଛେନା ଛିଣ୍ଡାଇ ଛେନା ଛାଣି ନେଇ ପାଣି ଝରାଇ ନେବେ । ଶୁଖିଲା ଛେନାକୁ ଖଜୁରି ଗୁଡ଼ ସାଙ୍ଗରେ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳିବେ । ଚିନିକୁ ବି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ନେଇ, ଦଳିବେ । ଦଳା ଛେନାକୁ ନିଆଁରେ ୨ ମିନିଟ ଭାଜିନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଦଳି ନେଇ ଛାଞ୍ଚରେ ଚିପି ଚିପି ରଖିବେ ।

୩—କଡ଼ାପାଗ ସନ୍ଦେଶ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ।

ଦୁଧକୁ ଛେନା ଛିଣ୍ଡାଇ ପାଣି ଝରାଇ ଦିଅ । ଛେନା ପୁରା ଶୁଖିଲା ହୋଇଗଲା ପରେ ତାହାକୁ ଶିଳରେ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ନେଇ ରଖ । ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଚିନିରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ଶିରା କର । ଶିରା ୨ ତାର ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଛେନା ପକାଇ ଗୋଳାଇ ନେଇ ରଖ । ଛେନା ଗୋଳାଉଥିଲା ସମୟରେ ଚିପି ଚିପି ଦେବ । ଟିକେ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଛାଞ୍ଚରେ ଦେଇ ସନ୍ଦେଶ ଗଢ଼ି ରଖ ।

୪—ଖୁଆ ସନ୍ଦେଶ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୪ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ।

୧ ସେର ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଖୁଆ କର । ଖୁଆ ପୁରା ଶୁଖିଲା ହେବ । ଖୁଆ ଶୁଖିଲା ହେଲାପରେ କଡ଼ାଇରୁ କୋରି ବାହାର କରି ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ଚିନି ଦେଇ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ସେଥିରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ କମ ନିଆଁରେ ବସାଅ । ଚିନି ଶିରା ୨ ତାର ହେଲେ ସେଥିରେ ଖୁଆ ପକାଇ ଟିକେ ଗୋଳାଇ ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ଥାଳିରେ ତେଲ ମାରି ସେଥିରେ ଏଇ ଖୁଆ ମିଶ୍ରଣକୁ ପକାଇ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ମାରି କାଟ କିମ୍ବା ସନ୍ଦେଶ ଛାଞ୍ଚରେ ଚିପି ଚିପି ସନ୍ଦେଶ କର ।

୫— **ରାଜଭୋଗ** —୨ ସେର ଦୁଧ, ୧ କପ ଚିନି, ୪ଟା ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ସେର ଦୁଧର ଛେନା ଛଣାଇ ଗୁଣି ପାଣି ଝରିବା ପାଇଁ ଝୁଲାଇ ଦିଅ । ଅନ୍ୟ ସେରକ ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଖୁଆ କରି ପୁରା ଶୁଖିଲା କରି କଡ଼ାଇରୁ କାଢ଼ି ରଖ । କଡ଼ାଇ କୋଣରେ ଝୁରା ଖୁଆକୁ ଅଲଗା କର । ଖୁଆ (ଝୁରା ଖୁଆକୁ ଗୁଣ୍ଡ) ଓ ଛେନାକୁ ଭଲଭାବରେ ଦଳି ଦଳି ମିଶାଇ ଦିଅ । ଚିନିରେ ଅଧକପ ପାଣି ଦେଇ ଶିରା କର । ଶିରା ଗାଢ଼ ହେଲେ ସେଥିରେ ଛେନା ଖୁଆ ମିଶ୍ରଣକୁ ଦେଇ ଭଲଭାବରେ ମିଶାଅ । ଥାଳିରେ ଘିଅମାରି ଦେଇ ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଢାଳିଦିଅ । ଉପରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଝୁରା ଖୁଆ ଛିଞ୍ଚିଦିଅ । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ କାଟିକାଟି ରଖ ।

୬— **ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ସନ୍ଦେଶ** — ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର, ୨ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି ।

୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନିରେ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ରସ କର । ରସ ଟିକେ ଗାଢ଼ ହୋଇ ଆସିଲେ କଡ଼ାଇ ନିଆଁରୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ସେଥିରେ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ ଗୁଲା କରି ସନ୍ଦେଶ ଛାଞ୍ଚରେ ଚିପି ଚିପି ଉଠାଇ ରଖ ଏହା ଖୁବ୍ ଜଲଦି ଜଲଦି କରିବାକୁ ହେବ କାରଣ ଶୁଖିଯିବ ଶୀଘ୍ର । ଗେଷ୍ଟ ଆସିଲେ ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ କରି ସନ୍ଦେଶ ଖୁଆଇ ପାରିବେ ।

୭— **ନଡ଼ିଆ ସନ୍ଦେଶ** —୨ କପ ନଡ଼ିଆ କୋରା ୧ କପ ଚିନି, ୪।୫ଟା ଗୁଜୁରାଟର ଗୁଣ୍ଡ । ନଡ଼ିଆ କୋରା ଓ ଚିନିକୁ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ସହ ଦଳିଦେଇ କଡ଼ାଇରେ ରଖି କମ୍ ନିଆଁରେ ଘାଣ୍ଟିବେ । କୋରା ଯେତେବେଳେ କଡ଼ାଇରୁ ଛାଡ଼ି ଛାଡ଼ି ଆସିବ ସେତେବେଳେ ନିଆଁରୁ କଡ଼ାଇ ଉଠାଇ ନେବେ । ସେଇ କୋରାରୁ କିଛି ନେଇ ଶିଳରେ ଚନ୍ଦନ କରି ବାଟିବେ । ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା, କୋର ଦେଇ ବାଟିବେ । ବାଟିବା ସଙ୍ଗେ ସଙ୍ଗେ ଗୁଲା କରି ସନ୍ଦେଶ ଛାଞ୍ଚରେ ଚିପି ଚିପି ରଖିବେ ଏହା ଖୁବ୍ ଜଲଦି ଜଲଦି କରିବାକୁ ହେବ । ଏହାର ଟେଷ୍ଟ ନଡ଼ିଆ କୋରାଠାରୁ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗିବ ।

୮— **ଖୁଆ ମାଲପୁଆ** —୧ କପ ଦୁଧ, ୧ କପ ମଇଦା, ଦୁଇଟା ଗୁଜୁରାଟ, ଦେଢ଼ କପ ଚିନି । ଛାଣିବା ପାଇଁ ରିଫାଇନ ବାଦାମ ତେଲ କିମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଦୁଧକୁ ଚୁଲିରେ ବସାଅ, ଗୋଟିଏ ଚଉଡ଼ା ମୁହାଁ ଡେକ୍‌ଚିରେ, କାରଣ ଛୋଟ ମୁହଁ ଡେ଼କଚିରେ ଦୁଧ ବାରମ୍ବାର ଉତୁରି ପଡ଼ିବ, ମଝିରେ ମଝିରେ ଘାଣ୍ଟୁଥିବେ । ଦୁଧର ପରିମାଣ ଯେତେବେଳେ ଦୁଇ କପ ପରି ହୋଇଯିବ ସେତେବେଳେ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । ଚିନି ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ମିଳାଇ ରଖିବେ । ଚିନିମିଶା ଦୁଧ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ମଇଦା ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦେବେ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ମିଶ୍ରଣରୁ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ପକାଇବେ । ମାଲପୁଆ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ଛାଣିବେ । ମିଶ୍ରଣ ଟିକିଲି ଆଣ ପରି ହେବ ।

୯—ଛେନା ମାଲପୁଆ—ଦେଢ଼କିଲୋ ଦୁଧ, ୧ କପ ମଇଦା, ୨ଟା ଗୁଜୁରାତି ୨ କପ ଚିନି ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

୧ କିଲୋ ଦୁଧର ଛେନା ଛିଣ୍ଡାଇ ତାକୁ କନାରେ ବାନ୍ଧି ପାଣି ଝରାଇ ଦିଅ । ଛେନାରୁ ପାଣି ଝରିଗଲେ ମଇଦାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟ । ଏଇ ମଇଦା ଚକଟାକୁ ବଳିଥିବା ଦୁଧଦେଇ ଗୋଳାଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ମିଶାଅ । ମିଶ୍ରଣ ଆଣପରି ହୋଇଗଲେ ଆଉ ଦୁଧ ଦେବନି । ଏଇ ମିଶ୍ରଣରେ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ପକାଅ । ଦୁଇକପ ଚିନିରେ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ଫୁଟାଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ଚିନିସିରା ଏକ ତାରଠାରୁ ଟିକେ ପତଳା ହେବ । ଏକତାର ହେବା ଆଗରୁ ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଚାମଚରେ ଆଣି ପକାଇ ମାଲପୁଆ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ଛାଣିବେ । ଗୋଟି ଗୋଟି ଛାଣିନେଇ ଚିନି ରସରେ ବୁଡ଼ାଇ ଗୋଟିଏ ଥାଳିରେ କାଢ଼ିରଖ । ସବୁ ମାଲପୁଆ ଛଣା ସାରିବା ପରେ ଚିନିରସ ସନ୍ଧ ବଳେ ତେବେ ଦେଗୁଡ଼ିକ ମାଲପୁଆ ଉପରେ ବାଢ଼ି ଦେବେ ।

୧୦—ବିରି ଚାଉଳ ମାଲପୁଆ—୧ କପ ବିରି, ୧ କପ ଚାଉଳ, ୧ କପ ଅଟା ୧ କପ ଗୁଡ଼, ପାନମହୁରି ୧ ଚାମଚ, ଲୁଣ ଛାଣିବା ପାଇଁ ରିଫାଇନ ତେଲ କମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା ।

ବିରିଚାଉଳ ଭିଜାଇ ଦିଅ ପରିଷ୍କାର କରି ଧୋଇ ନିଅ ଭିଜିଗଲା ପରେ ଶିଳରେ ଶୁଖିଲା ଶୁଖିଲା ଚିକଣ କରି ବିରିଚାଉଳ ବାଟି ରଖ । ବିରିଚାଉଳ ବଟା, ଲୁଣ, ଗୁଡ଼, ପାନମହୁରି ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ । ମିଶ୍ରଣରେ ଦରକାର ହେଲେ ଟିକେ ପାଣି ଦେବେ । ଏଇ ମିଶ୍ରଣ ବି ଟିକିଲି ଆଣ ପରି ହେବ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ଛାଣ ଗରମ ଗରମ ମାଲପୁଆ ବହୁତ ଭଲ ଲାଗେ ।

୧୧—ଆଳୁ ମାଲପୁଆ—୧ କପ ମଇଦା, ଗୋଟିଏ ଆଳୁ ୨ କପ ଚିନି, ୧ଚାମଚ ପାନମହୁରି, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ । ଆଳୁ ସିଝାଇ ନିଅ । ଆଳୁ ମଇଦା, ପାନମହୁରି ଓ ୧

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଘିଅ ଚାମଚ ତେଲ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଚକଟ । ସେଥିରେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ମିଶାଅ । ଚକୁଳି ଆଣ ପରି ମିଶ୍ରଣ ହେବ । ଚିନିରେ ୩/୪ କପ ପାଣି ଦେଇ ରସ କର । ରସ ଏକତାର ହେବା ଆଗରୁ ଓହ୍ଲାଇ ନିଅ । ତେଲ ଗରମ ହୋଇ ଗଲେ ମାଲପୁଆ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ଛାଣ ଓ ରସରେ ବୁଡ଼ାଇ ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଥାଳିରେ କାଢ଼ି ରଖ ।

୯୨—କଦଳୀ ମାଲପୁଆ—ବଡ଼ ପାଚିଲା କଦଳୀ ୨ଟା, ୧ କପ ମଇଦା ନଡ଼ିଆ କୋରା ମୁଠାଏ, ପାନମହୁରି ୧ ଚା ଚାମଚ, ୧ କପ ଦୁଧ, ଦେଢ଼ କପ ଚିନି, ଟିପେ ଲୁଣ, ଦେଢ଼ ଚା ଚାମଚ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା, ତେଲ ଭାଜିବା ପାଇଁ ।

କଦଳୀ, ନଡ଼ିଆ କୋରା, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ପାନମହୁରି, ଚିନି, ଲୁଣ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଦିଅ । ସେଥିରେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଦୁଧ ମିଶାଅ । ମିଶ୍ରଣ ଯେପରି ଚକୁଳି ଆଣଠାରୁ ଟିକେ ଗାଢ଼ ହୁଏ । କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ ଆଣ ପକାଇ ମାଲପୁଆ ଭାଜ । ଉପରେ ସମୟରେ ସ୍ଲେଟ ସ୍ଲେଟ ପକୁଡ଼ି ପରି ଭାଜିଲେ ତାକୁ କଦଳୀ ବରା କୁହାଯାଏ ।

୯୩—ଦହି ମାଲପୁଆ—ଘୋଳଦହି ୨ କପ, ୧ କପ ମଇଦା, ଅଧ କପ ଚିନି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ, ଭାଜିବା ପାଇଁ ତେଲ । ମଇଦାକୁ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ତେଲ କମ୍ବା ଡାଲଡ଼ା ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ । ସେଥିରେ ଚିନି ମିଶାଇ ସେଗୁଡ଼ିକ ଘୋଳଦହିରେ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଦିଅ । ଘୋଳଦହି ଏକାବେଳେ ନପକାଇ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ପକାଇ ମିଶାଇଲା ବେଳେ ଦେଖିବ ଚିନି ଯେପରି ମିଶିଯାଏ । ଏ ମିଶ୍ରଣ ଚକୁଳି ଆଣଠାରୁ ଟିକେ ପତଳା ହେବ । ଘୋଳଦହି ମିଶାଇବା ସମୟରେ ଆଣ ଯେପରି ବେଶୀ ପତଳା ନହୁଏ । ତେଲ ଗରମ ହୋଇଗଲେ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଚାମଚ କଡ଼ାଇର କଡ଼ରୁ ପକାଇବେ । ଏଇ ମାଲପୁଆର ଧାରଗୁଡ଼ିକ ଲେସ ପାଟର୍ନ ପରି ଦେଖାଯିବ । ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ ଛାଣି ଥାଳିରେ ସଜାଇ ରଖ ।

୯୪—ସୁଜି ମଇଦା ମାଲପୁଆ—ଅଧ କପ ସୁଜି, ୧ କପ ମଇଦା, ଅଧ କପ ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ଅଧ କପ ଚିନି, ୧ ଚାମଚ ପାନମହୁରି, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା । ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ । ସୁଜି, ମଇଦା, ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର ଚିନିକୁ ମହୁରି ଓ ଖାଇବା ସୋଡ଼ା ସହ ୩ କପ ପାଣିଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ମିଶ୍ରଣକୁ ଦୁଇଘଣ୍ଟା ରଖି ଦିଅ । ୨ ଘଣ୍ଟା ପରେ କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି କମ ନିଆଁରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କରି ଛାଣ । ମିଶ୍ରଣରେ ଯଦି ଦରକାର ହୁଏ ଆଉ ୧ ଚାମଚ କମ୍ବା ୨ ଚାମଚ ପାଣି ଦେଇ ମିଶାଇ ପାର ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୨୫—ବ୍ରେଡ଼ ଗୋଲପଜାମୁ—୬ ପିସ୍ ବ୍ରେଡ଼, ଏକକପ ଦୁଧ ପାଉଡ଼ର। ଅଧ ଗ୍ ଗ୍ରମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ଚିନି, ୧ କପ ପାଣି, ୨ଟା ଗୁଜୁରାଟ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ବ୍ରେଡ଼କୁ ଶିଳରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଚକ୍ଣ କରି ବାଟିନିଅ। ବଟା ବ୍ରେଡ଼, ମିଲ୍କ ପାଉଡ଼ର, ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦଳି ଦିଅ। ଚିନିରେ ପାଣି ଦେଇ ନିଆଁରେ ବସାଅ ଚିନି ମିଶିଗଲେ ଶିରାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ। କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି କମ ନିଆଁରେ ବ୍ରେଡ଼ ମିଶ୍ରଣକୁ ଗୋଲ ଗୋଲ କରି ପକାଅ ଏହା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ଛାଣି ନେଇ ଚିନି ଶିରାରେ ପକାଅ। ଏହାପରି ସବୁ ଗୋଲାପଜାମୁ ଛାଣି ନେଇ ଚିନି ଶିରାରେ ପକାଇ ଗୋଲାଇ ତଳ ଉପର କରିଦିଅ। ଯେପରି ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଶିରାରେ ବୁଡ଼ି ରହିବେ।

୨୬—ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର ଗୋଲାପଜାମୁ—୨ କପ ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ମଇଦା, ୧ ଗ୍ ଗ୍ରମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୧ କପ ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଗ୍ରମଚ ଘିଅ, କିଛି କିସ୍‌ମିସ୍ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଗ୍ ଗ୍ରମଚ, ଚିନି ୩ କପ, ପାଣି ୨କପ।

ଚିନି ଓ ପାଣି ମିଶାଇ ଫୁଟାଅ। ଚିନି ମିଶିଗଲେ ଶିରାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ। ମିଲକ୍ ପାଉଡ଼ର, ମଇଦା ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଓ ଘିଅକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଅ। ସେଥିରେ ଦୁଧ ଢାଳି ଚକଟିଦିଅ, ଏଇ ମିଶ୍ରଣକୁ ଟିକେ ହାତରେ ଧରି ମଣ୍ଡାପିଠା ଖୋଳ ପରି କରି ସେଥିରେ ସେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡରୁ ଟିକେ ଓ ଗୋଟିଏ କିସ୍‌ମିସ୍ ଦେଇ ବନ୍ଦକରି ଗୋଲ କରିନିଅ। ଏପରି ସବୁଗୁଡ଼ିକ ଗଢ଼ିନିଅ। କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି କମ ନିଆଁରେ ୬ଟା କରି ଛାଣ। ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହେଲେ ସେଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ଚିନି ଶିରାରେ ପକାଅ। ଶିରାରେ ବୁଡ଼ାଇ ଓଲଟ ପାଲଟ କରିଦିଅ।

୨୭—ଖୁଆ ଗୋଲାପଜାମୁ—୧ କିଲୋ ଦୁଧ, ୧ କପ ଚିନି, ଅଧକପ ପାଣି, ଟିପେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୧ ଟେବୁଲ ଗ୍ରମଚ ମଇଦା, ୨ଟା ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ। ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ।

ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଖୁଆ କର। ଖୁଆ ଶୁଖିଲା ହୋଇଗଲେ କଡ଼ାଇରୁ କାଢ଼ି ବାହାର କରି ରଖ। ଖୁଆରେ ମଇଦା ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଭଲଭାବରେ ମିଶାଅ। ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳିନେଇ ୧୨ଭାଗ କରି ଲମ୍ବା ଲମ୍ବା ଗୋଲାପଜାମୁ ତିଆରି କର। ଚିନି ଓ ପାଣିକୁ ନିଆଁରେ ବସାଅ। ଚିନି ପାଣିରେ

Digitized by PPRACHIN, SOA

ମିଶିଗଲେ ସିରାକୁ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଗୋଲାପଜାମୁକୁ ୪ଟା କରି କମନିଆଁରେ ଭଜ । ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ତେଲରୁ କାଢ଼ି ସିରାରେ ପକାଅ । ସିରାରେ ଗୋଲାପଜାମୁକୁ ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଓଲଟ ପାଲଟ କରିଦେବ ।

୧୮—ଛେନା ଗୋଲପଜାମୁ— ୧ କଳେ ଦୁଧର ଛେନା, ୧ କପ ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମଇଦା, ଅଧ ଚା ଚାମଚ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ୨ କପ ଚିନି, ୧ କପ ପାଣି, ୪ଟା ଅଳେଇଚର ଦାନା, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଛେନାର ପାଣି ଝରାଇ ନେଇ ମଇଦା ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଦଳ । ଆସ୍ତେ ଆସ୍ତେ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ଦୁଧ ଦେଇ ଚକଟି ନଅ । ସେଥିରେ ଅଳେଇଚ ଦାନା ଦିଅ । ଚିନି ଓ ପାଣି ମିଶାଇ ଗରମ କର । ଚିନି ମିଶିଗଲେ ରସ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ତେଲ ଗରମ କରି ଛେନା ମିଶ୍ରଣକୁ ଟିକେ ଛୋଟ ଛୋଟ ଗୋଲ ବଣ୍ଟାପରି ପକାଅ । କମ୍ ନିଆଁରେ ଭଜା ହେବ । ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ରସରେ ପକାଅ । ରସରେ ଏହା ଗୋଳାଇ ଗୋଳାଇ ନେବ ।

୧୯—କନ୍ଦମୂଳ ଗୋଲପଜାମୁ— ଅଧକଳେ କନ୍ଦମୂଳ, ୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ମଇଦା, ଟିପେ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର, ଗୁଜୁରାଟ ୪ଟା, ଚିନି ୨ କପ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଶୁଖିଲା ଖୁଆ କର । ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ମିଶାଇ ରଖ । ଖୁଆରେ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି ମିଶାଇ ରଖ । କନ୍ଦମୂଳ ସିଝାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଦିଅ । ସେଥିରେ ମଇଦା ଓ ବେକିଂ ପାଉଡ଼ର ମିଶାଅ । ଏଇ କନ୍ଦମୂଳ ଚକଟାକୁ ଛୋଟ ଛୋଟ ମଣ୍ଡାପିଠାର ଖୋଳପରି କରି ସେଥିରେ ଖୁଆର ପୁର ଦେଇ ବନ୍ଦ କରି ଦିଅ । ଏଇ ମଣ୍ଡା ପିଠାର ସାଇଜ ଯେପରି ଛୋଟ ରସଗୋଲା ପରି ହୁଏ । ଚିନିରେ ୧ କପ ପାଣି ଦେଇ ରସ କରି ରଖ । ଗୋଲାପଜାମୁ ଗୁଡ଼ିକୁ ତେଲ ଗରମ କରି ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଣ । ତାପରେ ସେଗୁଡ଼ିକୁ ତେଲରୁ କାଢ଼ି ସିରାରେ ପକାଅ ।

୨୦—ବିରି ଡାଲି ଗୋଲପଜାମୁ— ୧ କପ କଞ୍ଚା ବିରି, ୨ କପ ଚିନି, ୧ ଚା ଚାମଚ ପାନମଧୁରୀ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ।

ବିରିକୁ ପାଣିରେ ୨ ଘଣ୍ଟା ଭିଜାଇ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟିନେ । ଫେଣ୍ଟା ଯେତେବେଳେ ଫୁଲପରି ହାଲୁକା ହୋଇଯିବ ସେଥିରେ ପାନମଧୁରୀ ମିଶାଇ କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି ଥରକୁ ୮।୧୦ଟା ଛୋଟ ରସଗୋଲା ପରି କରି ଛାଣିବେ । ଚିନିରେ ୧ କପ ପାଣିଦେଇ ରସ କର । ବରାଗୁଡ଼ିକ ଛାଣି ଛାଣି ସାଙ୍ଗେ ସାଙ୍ଗେ ଚିନି ରସରେ ପକାଇବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୨୦—ପାୟସ୍ ପୁଡ଼ିଂ ଅଇସ୍ କ୍ରିମ୍

୧—ଚାଉଳ ପାୟସ୍—୧ ସେର ଦୁଧ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବାସ୍ନା ଅରୁଆ ଚାଉଳ । ଅଧପାଆ ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ ।

ଦୁଧ ବସାଇବେ । ଦୁଧ ଫୁଟିଲେ ସେଥିରେ ଅରୁଆ ଚାଉଳ ପକାଇବେ । କମ୍ ନିଆଁରେ ରଖି ଫୁଟାଇବେ । ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ଯାଗାରେ ଘିଅରେ ଟିକେ ଚିନି ପକାଇ ଭାଜି ନେବେ । ଚିନିଟା ପୋଡ଼ି ଯାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ସେଇ ପୋଡ଼ା ଚିନି ସହ ଅନ୍ୟ ଚିନି ସହିତ ମିଶାଇ ନେଇ ଚାଉଳ ଅଧା ସିଝିଲା ବେଳକୁ ଢାଳିଦେବ । ଏହା ଦ୍ୱାରା ପାୟସଟା ଗୋଲାପି ରଙ୍ଗ ହୋଇଯିବ । ଚାଉଳ ସିଝିଯିବ ଓ ଦୁଧ ଗାଢ଼ ହୋଇଯିବ । ସେତେବେଳେ ପାୟସ ଓହ୍ଲାଇ ନେବ । ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଉପରେ ପକାଇବ ।

୨—ସିମେଇ ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ସରୁ ସିମେଇ, ୧ ଚା ଚାମଚ ଘିଅ, ଅଧକପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ୪ଟା । ଘିଅରେ ସିମେଇ ଭାଜି ରଖ । ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଦେଢ଼ପା ହେଲେ ସେଥିରେ ଭଜା ସିମେଇ ଓ ଚିନି ଦେଇ ୫ ମିନିଟ ଫୁଟାଇ ନେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ । ଉପରେ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇଦିଅ ।

୩—ସୁଜି ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ସୁଜି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ । ୭ଟା ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ, ଅଧ କପ ଚିନି ।

ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଅଧସେର କର । ଘିଅରେ ସୁଜି ପକାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜି ଦୁଧରେ ପକାଅ । ୫ ମିନିଟ ଫୁଟାଇ ନେଇ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ ।

୪—ଶାଗୁ ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଶାଗୁ, ଅଧକପ ଚିନି, ୧ ଚା ଚାମଚ ଘିଅ, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ।

ଘିଅରେ ଶାଗୁକୁ ଭାଜିରଖ, ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ୨ ପାଆ କରିଲ ପରେ ସେଥିରେ ଭଜାଶାଗୁ ପକାଇ ୫ ମିନିଟ ଫୁଟାଇ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ ।

୫—ଚୂଡ଼ା ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ପତଳା ଧଳା ଚୂଡ଼ା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଘିଅ, ଅଧକପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ୪ଟା ।

ଭଲ ଘିଅରେ ଚୂଡ଼ାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଭାଜି ରଖ । ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ୨ ପାଆ କଲା ପରେ ସେଥିରେ ଭଜା ଚୂଡ଼ା ପକାଇ ୫ ମିନିଟ ଫୁଟାଇ ଚାମଚରେ ଚକଟି ଚକଟି ଦେବେ ଓ ଗୁଜୁରାତି ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖିବେ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୬—ବୁନ୍ଦି ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ବେସନ । ଅଧ କପ ଚିନି, ଗୁଜୁରାଟଗୁଣ୍ଡ, ଛାଣିବା ପାଇଁ ୩ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ ।

ବେସନକୁ ପାଣିଦେଇ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳି କରୁ ସମସ୍ତ ଫେଣ୍ଟ । ଘିଅ ଗରମ କରି ବେସନ ଫେଣ୍ଟାକୁ ଜାଲଚଟୁ ଉପରେ ଢାଳି କଡ଼ାଇ ଝନ୍ଦରେ ବାଡ଼େଇ ବୁନ୍ଦି କରିବ । ଏପରି ଭାବରେ ବୁନ୍ଦି ସବୁ ଛାଣି ନିଅ । ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଅଧସେର କରିନିଅ । ସେଥିରେ ଝରାବୁନ୍ଦିଭଜା ପକାଇ ୫ ମିନିଟ ଫୁଟାଇ ଚାମଚରେ ଘାଣ୍ଟି ଦିଅ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ପକାଇ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅ ।

୭—ରସଗୋଲା ପାୟସ—୧ କିଲୋ ଦୁଧ, ୮ଟା ଛୋଟ ରସଗୋଲା, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ।

ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଦେଢ଼ପା କରି ଦିଅ । ସେଥିରେ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇଦିଅ ଓ ଓହ୍ଲାଇରଖ । ଦୁଧ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ରସଗୋଲାକୁ ଗୋଟା ଗୋଟା କମ୍ବା ଫାଳ ଫାଳ କାଟି ନେଇ ମିଶାଅ । ପ୍ଲେଟରେ ଦେଲାବେଳେ ରସଗୋଲା ଓ ଗାଢ଼ ଦୁଧ ଅଳ୍ପ ଦେଇ ଖାଇବାକୁ ଦେବ । ରସଗୋଲାକୁ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ କରି କାଟି ମଧ୍ୟ ମିଶାଇଲେ ଭଲ ହେବ ।

୮—ଆଳୁ ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ଦୁଇଟା ମଧ୍ୟମ ସାଇଜର ଆଳୁ ୮।୧୦ଟା କିସମିସ, ୪।୫ଟା କାଜୁ, ଅଧ କପ ଚିନି, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ କମ୍ବା ରିଫାଇନ ତେଲ, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ।

କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି କାଜୁ କିସମିସ ଟିକେ ଭାଜି କାଢ଼ିନିଅ । ସେଇ ତେଲରେ ଆଳୁକୁ କମ ନିଆଁରେ ଢାଙ୍କୁଣୀ ଦେଇ ଭାଜ । ଲୁଣ ହଳଦୀ ଦେବନି । ଆଳୁ ସିଝିଗଲେ ଟିକେ ଏପଟ ସେପଟ ଓଲଟ ପାଲଟ କରି ଓହ୍ଲାଇ ରଖ । ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଦେଢ଼ପା କର । ସେଥିରେ ଆଳୁ, କାଜୁ କିସମିସ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଟିକେ ଫୁଟାଇ ଘାଣ୍ଟି ଘାଣ୍ଟି ରଖ ।

୯—ଫୁଲକୋବି ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୪ଟା ଫୁଲ କୋବି ପାଖୁଡ଼ା (ବଡ଼), ୪।୫ ଟା କାଜୁ ବାଦାମ, ୮।୧୦ଟା କିସମିସ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଭଲ ଘିଅ କମ୍ବା ରିଫାଇନ ତେଲ, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ, ଅଧକପ ଚିନି ।

କଡ଼ାଇରେ ତେଲ ଗରମ କରି କାଜୁ କିସମିସ ଭାଜି କାଢ଼ି ନିଅ । କୋବି ପାଖୁଡ଼ା ଛୋଟ ଛୋଟ କରି କାଟି ନେଇ ସେଇ ତେଲରେ ବାଦାମୀରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜି ଓହ୍ଲାଅ । ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଦେଢ଼ପା କର । ସେଥିରେ କୋବିଭଜା କାଜୁ ଓ କିସମିସ ଦେଇ ଟିକେ ସମସ୍ତ ଫୁଟାଇ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଓହ୍ଲାଇ ରଖ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

୧୦—ଅମୃତଭଣ୍ଡା ପାୟସ—୧ ସେର ଦୁଧ, ଟେନାଏ ଅମୃତଭଣ୍ଡା, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ରିଫାଇନ ତେଲ, କାଜୁ ୨୫ଟା, କିସମିସ ୮।୧୦ଟା, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ, ଚିନି ଅଧ କପ ।

ତେଲରେ କାଜୁ କିସମିସ ଭାଜି ରଖ । ଅମୃତଭଣ୍ଡାର ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ କୋରି ରଖ । ଗରମ ତେଲରେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା କୋରକୁ ଅଳ୍ପ ନିଆଁରେ ଟିକେ ଭାଜି ରଖ । ଦୁଧକୁ ଟିକେ ସମୟ ଆଉଟି ନେଇ ସେଥିରେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା କୋର (ଭାଜିଲା ପରେ) ପକାଅ । ଅମୃତଭଣ୍ଡା ସିଝିଗଲେ ସେଥିରେ ଚିନି ଦେଇ ଟିକେ ଫୁଟାଇ ଓହ୍ଲାଇରଖ । ଉପରେ କାଜୁ କିସମିସ ଓ ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଦେଇ ଗୋଳାଇ ଦିଅ ।

୧୧—କାରମେଲ ପୁଡ଼ିଂ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୬ଟା ଅଣ୍ଡା, ଅଧକପ ଚିନି, ଭାନିଲା ଏସେନସ ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ ଦିଅ ।

ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଦେଢ଼ପାଆ କର । ସେଥିରେ ଚିନି ମିଶାଇ ଦିଅ । ଦୁଧ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ, ଗୁଜୁରାଟ ଗୁଣ୍ଡ ଓ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ନେଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଯେଉଁ ପାତ୍ରରେ ପୁଡ଼ିଂ କର ହେବ ସେ ପାତ୍ରରେ ଘିଅ ୧ଛୋଟ ଚାମଚ ଓ ଚିନି ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ ପକାଇ ଗରମ କର । ଚିନି ପୋଡ଼ି ଯାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ପାତ୍ରଟିକୁ ଥଣ୍ଡା କର । ଥଣ୍ଡା ପାତ୍ରରେ ପୁଡ଼ିଂ ମିଶ୍ରଣ ଢ଼ାଳି ଦିଅ । ପ୍ରେସର କୁକରରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ପୁଡ଼ିଂ ପାତ୍ରଟିକୁ ରଖି ୧୦ ମିନିଟ ପାଇଁ ଷ୍ଟିମ କରି ଦିଅ । ପୁଡ଼ିଂ ଥଣ୍ଡା ହୋଇ ଗଲେ ଖାଇବେ । ଫ୍ରିଜରେ ରଖି ଖାଇଲେ ଖୁବ୍ ଭଲ ଲାଗେ ।

୧୨—ବ୍ରେଡ ପୁଡ଼ିଂ—୧ ସେର ଦୁଧ, ୪ଟି ବ୍ରେଡ଼ ପିସ, ଅଧ କପ ଚିନି, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଦହି, ୪।୫ ଟା କିସମିସ, ୪।୫ ଟା କାଜୁ ବାଦାମ, ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଘିଅ ।

ଘିଅରେ କାଜୁ କିସମିସ ଭାଜି ରଖ । ଦୁଧ ଆଉଟି ଆଉଟି ଅଧ ସେର କରି ନେଇ ଥଣ୍ଡା କର । ସେଥିରେ ଚିନି ମିଶାଇ ଦିଅ । ଚିନି ମିଶା ଦୁଧ ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ସେଥିରେ ବ୍ରେଡ଼ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଦିଅ । ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ଦେଇ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ । ପୁଡ଼ିଂକରିବା ପାତ୍ରରେ ଘିଅ ମାରି ସେଥିରେ ଦୁଧ ମିଶ୍ରଣକୁ ରଖି ଦିଅ । ପ୍ରେସର-କୁକରରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ପୁଡ଼ିଂ ପାତ୍ରଟିକୁ ସେଥିରେ ୧୦ ମିନିଟ ରଖି ଷ୍ଟିମ କର । କୁକରରୁ ଷ୍ଟିମ ବାହାରି ସାରିଲା ପରେ ପୁଡ଼ିଂ ଉପରେ କାଜୁ ଓ କିସମିସ ସଜାଇ ଦେଇ ଥଣ୍ଡା କରି ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୩—ତ୍ରିରଙ୍ଗ ପୁଡ଼ିଂ—ଦେଢ଼ ସେର ଦୁଧ, ୬ ପିସ ବ୍ରେଡ଼, ୨ଟା ଅଣ୍ଡା, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ୨ ଛୋଟ ଚାମଚ, ୨ ପ୍ରକାର ରଙ୍ଗ (ଅରେଞ୍ଜରଙ୍ଗ ଓ ଗ୍ରୀନ ରଙ୍ଗ) ଚିନି ୧ କପ, କାଜୁ, ୮।୧୦ଟା କିସମିସ ୮।୧୦ଟା ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଦୁଧକୁ ଆଉଟି ଆଉଟି ଘନ କର । ସେଥିରେ ଚିନି ମିଶାଇ ନେଇ ଥଣ୍ଡା କର । ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ବ୍ରେଡ୍ ପିସ ଗୁଡ଼ିକ ସେଥିରେ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଦିଅ । ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ, କାଜୁ, କିସମିସ (ଭାଜି ନେଇ) ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦିଅ । ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ୩ ଭାଗ କର । ଗୋଟିଏ ଭାଗକୁ ସେମିତି ରଖ । ଅନ୍ୟ ଦୁଇ ଭାଗରେ ଅଲଗା ଅଲଗା ରଙ୍ଗ ମିଶାଇ ଦିଅ । ତିନୋଟି ପାତ୍ରରେ ଘିଅ ମାରି ତିନୋଟି ମିଶ୍ରଣକୁ ଅଲଗା ଅଲଗା ରଖ । ପ୍ରେସର କୁକରରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଥରେ ଥରେ କରି ତିନୋଟି ପୁଡ଼ିଂକୁ ଷ୍ଟିମ କର । ଅନ୍ୟ ଗୋଟିଏ ବଡ଼ ଯାଗାରେ ଗରମ ଅବସ୍ଥାରେ ଏଇ ପୁଡ଼ିଂକୁ ଗୋଟିଏ ଉପରେ ଅନ୍ୟଟି ରଖି ଦିଅ । ଏହା ଥଣ୍ଡା କରି କାଟି କାଟି ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୪—ଫ୍ଲୋଟିଙ୍ଗ ଆଇଲାଣ୍ଡ ପୁଡ଼ିଂ—୧ ସେର ଦୁଧ, ଅଧ କପ ଚିନି, ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ, ଅଣ୍ଡା ୨ଟା ।

ଦୁଧ ଫୁଟାଅ । ଦୁଧ ଫୁଟିଲେ ଚିନି ମିଶାଇ ଦିଅ । ଅଣ୍ଡାର ଧଳା ଅଂଶ ଅଲଗା କରି ରଖ । ଏଇ ଧଳା ଅଂଶକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ । ଦୁଧ ଫୁଟୁ ଥିବା ଅବସ୍ଥାରେ ସେଥିରେ ଅଣ୍ଡା ଫେଣ୍ଟାକୁ ଚାମଚରେ ଟିକେ ଟିକେ ପକାଅ । ଟିକେ ଟିକେ କରି ସବୁ ଧଳା ଅଂଶ ପକାଇ ଦେବେ । ଦୁଧକୁ ଫୁଟିବାକୁ ଦେବେ । ଦୁଧ ଟିକେ ଗାଢ଼ ହୋଇ ଆସିଲେ ତାହା ଓହ୍ଲାଇ ନେବେ । ଏହା ପ୍ରାୟ ରାବିଡ଼ି ପରି ଦେଖାଯିବ । ଥଣ୍ଡା କରି ନେଇ ସେଥିରେ ଭାନିଲା ଏସେନ୍ସ ମିଶାଇ ନେବେ । ଫ୍ରିଜରେ ରଖି ଖାଇବାକୁ ଦେବେ ।

୧୫—ବିସ୍କୁଟ ପୁଡ଼ିଂ—ହରଲିକ୍ସ କିମ୍ବା ଗ୍ଲୁକୋବିସ୍କୁଟ ୨୦ଟା, ଅମୁଲ ବଟର ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର ୧ ଟେବୁଲ ଚାମଚ, ୧ ସେର ଦୁଧ, ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ଚିନି ।

ଦୁଧରେ ଚିନି ମିଶାଇ ଆଉଟି ଆଉଟି ୧ ପାଆ କରି ରଖ । ବଟର ଓ ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ । ଗୋଟିଏ ବିସ୍କୁଟର ପଛ ପାଖରେ କିଛି ଲଗାଇ ଅନ୍ୟ ବିସ୍କୁଟର ପଛ ପାଖ ସେଥିରେ ଲଗାଇ ଦିଅ । ଏହା କ୍ରିମ ବିସ୍କୁଟ ପରି ଦେଖାଯିବ । ଏଇ ଯୋଡ଼ା ବିସ୍କୁଟ ଗୁଡ଼ିକ ଉପୁମ ଚିନି ମିଶା ଦୁଧରେ ବୁଡ଼ାଇ ବୁଡ଼ାଇ ପ୍ଲେଟରେ ସଜାଇ ରଖ । ଏହାକୁ ଥଣ୍ଡା କରି ସୁଇଟଡ଼ିସ ଭାବରେ ଖାଇବାକୁ ଦିଅ ।

୧୬—କକୋନଟ୍ ଆଇସକ୍ରିମ—ଦୁଧ ୧ ସେର, ଚିନି ଅଧ କପ, ୧ କପ ଧଳା ନଡ଼ିଆ କୋରା (ନଡ଼ିଆର ଧଳା ଅଂଶ) ।

ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ମିଶାଇ ଆଉଟି ଆଉଟି ଗାଢ଼ କରି ଦିଅ । ଦୁଧ ଯେତେବେଳେ ୧ ପାଆ ହୋଇଯିବ ସେତେବେଳେ ଓହ୍ଲାଇ ନେଇ ଥଣ୍ଡା କରି ଡ଼ିପ୍ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ରଖ ।

Digitized by PPRACHIN, SOA

ଅଧା ଜମିଗଲା ପରେ ଏହାକୁ ବାହାର କରି ଫେଣ୍ଟି ଦିଅ । ନଡ଼ିଆ କୋରାକୁ ଚକଣ କରି ବାଛି ନେଇ ଦୁଧ ସାଙ୍ଗରେ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଆଇସ ଟ୍ରେରେ ରଖି ଡ଼ିପ୍ ଫ୍ରିଜରେ ରଖ ।

୧୭— ମ୍ୟାଙ୍ଗୋ ଆଇସକ୍ରିମ୍— ଦୁଧ ୧ ସେର, ଗୋଟିଏ ଭଲ ବାସ ଥିବା ବଡ଼ ସାଇଜର ଆମ୍ବ । ଚିନି ଅଧ କପ । ଦୁଧ ଚିନିକୁ ମିଶାଇ ଆଉଟି ଆଉଟି ୧ ପାଖା କରିବ । ଏହାକୁ ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖି ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ରଖିବ । ଅଧା ଜମିଗଲା ପରେ ତାକୁ ବାହାର କରି ନେଇ ଫେଣ୍ଟି ଦେବ । ଆମ୍ବ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଗ୍ରେଟ ଗ୍ରେଟ (ବହୁତ ଗ୍ରେଟ) କରି କାଟି ସେଥିରେ ମିଶାଇ ଦେବ । ତାପରେ ପୁଣି ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖି ଡ଼ିପ୍ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ରଖ । ଖଣ୍ଡ ଆମ୍ବ ନ ମିଶାଇ ଦୁଧ ଓ ଆମ୍ବକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେଇ କଲେ ମଧ୍ୟ ଭଲ ଲାଗିବ ।

୧୮—ଅରେଞ୍ଜ ଆଇସକ୍ରିମ—୧ ସେର ଦୁଧ, ଗୋଟିଏ ଭଲ ମିଠା ଅରେଞ୍ଜ, ଚିନି ଅଧ କପ ।

ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ୧ କପ କରି ନେବେ । ଏହାକୁ ଥଣ୍ଡା କରି ଡ଼ିପ୍ ଫ୍ରିଜରେ ରଖିବେ । ଅଧା ଜମି ଗଲେ ବାହାର କରି ନେବେ । ତାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ନେବେ । ଲେମ୍ବୁ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ନେଇ ମଞ୍ଜି ବାହାର କରି ନେବେ । କେବଳ ଦାନା ଝୁରା ଗୁଡ଼ିକ ବାହାର କରି ନେଇ ଫେଣ୍ଟ । ଦୁଧରେ ମିଶାଇ ବା ପୁଣି ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖିବେ । ଏହାକୁ ଡ଼ିପ ଫ୍ରିଜରେ ରଖିବେ ।

୧୯— ଚକୋଲେଟ ଆଇସକ୍ରିମ—୧ ସେର ଦୁଧ, ଚିନି ଅଧ କପ ଓ କକୋ ଚକୋଲେଟ ୨ ଟେବୁଲ ଚାମଚ ।

ଦୁଧ ଓ ଚିନିକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଆଉଟି ଆଉଟି ଦେଢ଼ ପାଆ କରି ନେବେ । ଦୁଧ ଥଣ୍ଡା ହେଲେ ସେଥିରେ ଚକୋଲେଟ ପାଉଡ଼ର ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ନେବେ । ଏହାକୁ ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖି ଡ଼ିପ ଫ୍ରିଜରେ ରଖିବେ । ଅଧା ଜମିଗଲେ ତାହା ବାହାର କରି ପୁଣି ଥରେ ଭଲ ଭାବରେ । ଫେଣ୍ଟି ନେବେ । ଫେଣ୍ଟିବାପରେ ପୁଣି ଏହାକୁ ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖିବେ ।

୨୦—କାଜୁ ଆଇସକ୍ରିମ— ୧ ସେର ଦୁଧ, ୧୨ଟା କାଜୁ ବାଦାମ, ଚିନି ଅଧ କପ ।

ଦୁଧ ଓ ଚିନି ମିଶାଇ ଆଉଟି ଆଉଟି ୧ ପା କରିବେ । ଏହାକୁ ଥଣ୍ଡା କରି ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖିବେ । ଅଧା ଜମିଗଲେ ତାକୁ ବାହାର କରି ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦେବେ । କାଜୁବାଦାମକୁ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡିଆ କରି ବାଟି ନେଇ ଏଇ ଦୁଧ ସାଙ୍ଗରେ ମିଶାଇ ଆଇସକ୍ରିମ ଟ୍ରେରେ ରଖି ଦେବେ ।

—:*:—

ମୁଦ୍ରକ—ମହାଲକ୍ଷ୍ମୀ ପ୍ରେସ, ସାହେବଯାଦା ବଜାର କଟକ-୨

Digitized by PPRACHIN, SOA